



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» (ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

ФАКУЛЬТЕТ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ

КАФЕДРА АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА И МОАЯ

ИМЕНА СОБСТВЕННЫЕ В НАЗВАНИЯХ БЛЮД И НАПИТКОВ
(НА МАТЕРИАЛЕ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА)

Выпускная квалификационная работа

по направлению 44.03.05. Педагогическое образование (с двумя профилями
подготовки)

Направленность программы бакалавриата

«Английский язык. Иностранный язык»

Проверка на объем заимствований

90,26 % авторского текста

Работа рекоменд защите

рекомендована/не рекомендована

«18» июня 2019 г.

Выполнила:

Студентка группы ОФ-503-088-5-3

Матвеева Дарья Владимировна

Научный руководитель:

кандидат филологических наук,

доцент

Мошкович Виктор Маркович

Челябинск

2019 год

Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ИМЕНИ СОБСТВЕННОГО	7
1.1 Ономастика как наука.....	7
1.2 Ономастика в гастрономии	13
1.3 Классификация имен собственных	14
1.3.1 Антропонимы	16
1.3.2 Топонимы.....	18
1.4 Методы исследования имени собственного.....	21
2.1 Лингвистические особенности наименования блюд и напитков.....	26
2.2 Структурно-семантический подход к наименованию блюд и напитков в английском языке	27
2.3 Названия блюд и напитков с компонентом-антропонимом	32
2.4 Названия блюд и напитков с компонентом-топонимом	41
2.5 Практическая значимость материалов и результатов исследования	47
Выводы по второй главе.....	51
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	53
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	55
Приложение 1	61
Приложение 2	86

ВВЕДЕНИЕ

В современном английском языке существует огромное количество существительных. Среди них есть имена нарицательные, обозначающие реалии из всех сфер жизни современного человека (предметы, их характеристики, явления природы). Однако существует и противоположный ему пласт слов, называющий фамилии, имена, отчества, географические объекты. Такие слова являются именами собственными.

Имена собственные являются предметом изучения науки ономастики, с помощью которой ученые различных сфер деятельности (литературоведы, лингвисты, психологи, историки, географы, этнографы) исследуют все многообразие имен собственных. При этом в первую очередь собственные имена подробно изучаются специалистами в сфере лингвистики.

Выявление особенностей механизма номинации в любом языке помогает пролить свет на культурные, исторические и прагматические особенности мировосприятия носителей исследуемого языка.

Ономастика является важной наукой, которая позволяет исследователям пролить свет развитие познания нации, ее отношение к окружающей среде посредством их языка, лингво- и социокультуры. Благодаря исследованию гастрономического дискурса, а точнее имен собственных в названиях блюд и напитков, можно проследить процесс формирования образов в сознании и мировосприятия нации в целом.

Национальная кухня олицетворяет быт, уклад, вкусовые пристрастия и религиозные воззрения представителей определенной культуры, что является неотъемлемой составляющей менталитета, именно поэтому в нашем мире существует такое разнообразие гастрономии. Мы считаем, что национальная кухня, как и национальный язык, является важнейшим способом погружения в культуру иной нации.

В этой связи **актуальность** данной работы обусловлена необходимостью выявления структурно-семантических и прагматических

особенностей названий блюд и напитков английской кухни на английском языке, так как в определении присутствуют малоисследованные или вовсе неисследованные аспекты. Знание этих особенностей позволит получить представление о национальной культуре Великобритании и прагматическом потенциале исследуемых названий, а также подробнее охарактеризовать часть языковой картины мира.

Целью данной работы является выявление процессов наименования блюд и напитков в английском языке с последующим выделением семантических и структурных особенностей онимов, используемых в наше время в английском языке.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- проанализировать разные классификации онимов, акцентируя внимание на классы топонимов и антропонимов, наиболее продуктивные для появления названий блюд и напитков;
- выявить основные методы исследования, применяемые для изучения онимов;
- изучить историю и лингвистические особенности наименования блюд и напитков в английском языке;
- классифицировать и систематизировать найденные топонимы и антропонимы с точки зрения семантики и структуры;
- провести сравнительный количественный и качественный анализ имен собственных, используемых для наименования блюд и напитков.

В соответствии с целью и задачами исследования основными **методами** в данной работе являются: метод сплошной выборки, метод лингвистического наблюдения и описания, структурно-семантический и квантитативный методы.

Теоретической базой исследования являются труды отечественных и зарубежных исследователей в области ономастики (Д.И. Ермоловича, Н. В. Подольской, А.В. Суперанской, В.И. Суприна и других).

Практической базой исследования являются тексты поваренных книг на английском языке: Роберт Мей «Совершенный повар» (*“The Accomplish'd Cook”*) (1660), Джон Нотт «Словарь повара и кондитера: или Компаньон домохозяйки» (*“The Cook's and Confectioners Dictionary: Or, the Accomplish'd Housewife's Companion”*) (1723), Лора Мейсон и Кэтрин Браун «Традиционные продукты питания Великобритании» (*“Traditional Foods of Britain”*) (2004).

Объектом нашего исследования являются имена собственные в названиях блюд и напитков на английском языке и мотивы их номинации.

Предметом нашего исследования являются структурные и семантические особенности наименования блюд и напитков в английском языке.

Цели и задачи исследования определяют его объем и **структуру**. Работа общим объемом 64 страницы печатного текста состоит из введения, двух глав, заключения, библиографического списка и двух приложений.

Во введении обосновывается актуальность, цель и задачи исследования.

В первой главе даётся разъяснение предмета изучения науки ономастики, а также определение понятия «оним», рассматриваются основные характеристики онима, приводятся различные подходы к классификации онимов, описываются методы исследования имен собственных.

Во второй главе выявляются лингвистические признаки наименований блюд и напитков, производится структурно-семантический анализ названий блюд и напитков с компонентом-антропонимом и с компонентом-топонимом, исследуются их особенности. В главе также представлен комплекс

упражнений для работы с названиями блюд и напитков на уроках иностранного языка в средней и старшей школе.

В заключении подводятся основные итоги исследования.

В библиографическом списке приводится 57 наименований работ отечественных и зарубежных лингвистов по различным проблемам ономастики.

В Приложении содержатся подробные описания блюд и напитков, в названиях которых содержатся имена собственные.

Практическая значимость исследования определяется тем, что результаты работы могут использоваться в практических целях на уроках иностранного языка как в младших, так и в старших классах.

На защиту выносятся следующие положения:

1. Названия блюд и напитков с компонентом–антропонимом преобладают над названиями с компонентом – топонимом;
2. По характеру и первичной сфере употребления в названиях блюд и напитков преобладают единичные антропонимы;
3. В названиях блюд и напитков с компонентом–топонимом преимущественно используются ойконимы.

ГЛАВА 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ИМЕНИ СОБСТВЕННОГО

1.1 Ономастика как наука

Ежедневно мы используем язык в качестве средства коммуникации. В нашей речи присутствуют имена собственные (далее - ИС), или онимы, которые, в свою очередь, служат для передачи фамилий, имен, прозвищ, кличек, названий географических объектов и объектов материальной и духовной культуры.

Изучив ряд понятий ономастики в трудах некоторых лингвистов, а именно Д.И. Ермолович, О.С. Ахманова, А.В. Суперанская, и другие [27; 9; 33], можно прийти к выводу, что ономастика (с древнегреческого — искусство давать имена) - раздел лингвистики, который изучает ИС, их этимологию и процесс преобразования как результат длительного употребления носителями языка в языке-источнике или в связи с заимствованием из других национальных языков. В узком смысле ономастика - это ономастическая лексика (т.е. ИС различных типов).

Формулировка понятия ономастики О.С. Ахмановой из ее «Словаря лингвистических терминов» звучит следующим образом: ономастика (англ. *onomastics, name - study*) – это, во-первых, раздел языкознания, изучающий личные имена (фамилии, имена, отчества, прозвища, клички животных); во-вторых, совокупность (систему) личных имен как особый предмет лингвистического изучения; 3) раздел языкознания, ИС [33, с. 277].

Принято полагать, что ономастика – лингвистическая дисциплина, которая изучает разные типы ИС. Большая советская энциклопедия определяет ономастику, как “раздел языкознания, изучающий ИС, историю их возникновения и преобразования в результате длительного употребления в языке-источнике или в связи с заимствованием в другие языки” [47, с. 133]. А. В. Суперанская считает, что ономастика возникла как прикладная дисциплина, которая необходима для исследователей в области географии,

истории, и т. д. [25]. При этом, когда ученые-лингвисты начали изучать ИС, ономастика уже формировалась в качестве самостоятельной научной дисциплины.

В наши дни все еще имеют место быть споры о том, что считать ли науку ономастику отдельной самостоятельной дисциплиной или прикладной к другим существующим наукам. О.И. Фонякова считает, что ономастика, с одной стороны, является частью лексикологии, а с другой стороны, представляет собой самостоятельную научную дисциплину [29]. Ученый А. К. Матвеев полагает, что ономастику стоит считать не разделом лексикологии, а самостоятельной дисциплиной [18]. По мнению Вильгельма Николайсена ономастика - это относительно молодая дисциплина, которая произошла от исторической лингвистики, при этом продолжает сохранять тесную связь с ней [32]. В. И. Супрун считает, что в современной науке ономастика “обрела прочные теоретические основания и чёткие контуры объекта и предмета исследования” [28, с. 2.]. Я. П. Игнатович полагает, что лингвистика и ономастика соотносятся как целое и часть [49]. При этом изучая ономастический материал, ученые используют не только методы лингвистики, но и привлекают данные других научных разделов, например, этнографии, географии, истории, и т. д. Таким образом, по мнению Я. П. Игнатовича “ономастика – часть лингвистики, но часть, не вполне укладывающаяся в рамки целого” [49, с. 8]. Этот самый “выход за пределы лингвистики” является возможным только благодаря экстралингвистическим факторам. В сущности, ИС очень тесно связаны с их денотатами, которые представлены различными объектами, имеющими свою историю.

Один из основных исследователей-ономастов А. В. Суперанская полагает, что категория ИС всегда существовала во всех языках мира, однако возникновение специальных исследований, посвященных науке ономастике, случилось только в 50-60-х годах 20 века [26]. Не так давно ИС не рассматривались в системном виде. Постепенно исследователи-ономасты

стали использовать системный подход для изучения ИС, в результате чего появились специальные словари по ономастике.

Ономастика заинтересована как прошлым, так и настоящим ИС. Некоторые ученые занимаются исследованием того, как развивались ИС в разных языках мира, то есть исследуют данные языковые единицы в синхронии. Изучение ИС всегда связано с историей, так как необходимо узнать, как они возникли, что послужило мотивирующей основой для их появления, как менялись их фонетическая и графическая формы. Остальные исследователи уделяют внимание современному состоянию определенных видов онимов, то есть они исследуют онимы в синхроническом срезе. Таким образом, ИС изучаются как в синхронии, так и в диахронии.

Термин “ономастика” помимо своей первой трактовки как научной дисциплины имеет и другое значение. По мнению Л. П. Крысина [34], Ж. Марузо [35], Л. А. Введенской [3] ономастика – это совокупность всех ИС в конкретном исследуемом языке.

Так как ономастика – это лингвистическая наука, то она включает в себя следующие компоненты: социологический, исторический, географический, этнографический. Они помогают обнаружить особенности именуемых объектов и специфику, связанную с их именами, что выводит ономастику за рамки науки лингвистики и делает ее самостоятельной дисциплиной, которая в основном использует лингвистические методы, тесно связанные со школой гуманитарных наук.

Из этого следует, что предметом изучения ономастики является *оним* (ИС), который предназначен для выделения именуемого им объекта среди других объектов. В данном случае оним (ИС) - это "универсальная функционально-семантическая категория имени существительного, особый тип словесных знаков, предназначенный для выделения и идентификации единичных объектов (неодушевленных и одушевленных), выражающих единичные понятия и общие представления об этих объектах в языке, речи и культуре народа" [2, с.35-36].

Любое ИС, любое наименование (животное, человек, книга, город, улица, озеро или космический корабль) – это лексическая единица. Следовательно, она считается частью языковой системы, ассимилируется по определенным языковым законам, существует по определенным принципам и употребляется в речи в определенном смысле, подвергаясь многочисленным изменениям, поэтому ИС находятся под пристальным вниманием ученых всех времен и народов.

В современном мире, когда ономастика выделилась в автономную дисциплину, необходимость ее изучения возросла.

Обладая своим предметом, объектом, а также методами изучения, ономастика не может не являться автономной дисциплиной. И так как она возникла на стыке наук, ономастика отличается от других наук предметом исследования, который для данной науки является комплексным.

По мнению А.В. Суперанской, особенностью предмета исследования является то, «что лингвистический в своей основе, он включает также социологический, литературоведческий, этнографический, исторический, компоненты, которые помогают лингвисту выделить специфику именуемых объектов и традиции, связанные с их именовани^{ем}». [26, с. 123]

ИС быстро реагируют на происходящие в обществе и природе изменения, поэтому они служат хронологизаторами текстов, а также археологических и исторических памятников нации. В силу своей консервативности ИС в данный момент они переживают эпоху, в которую они были созданы, при этом сохраняя исконность более древнего положения языка, а также содержат огромную как языковые, так и внеязыковые сведения, которые можно увидеть только с помощью лингвистических методов.

Существуют следующие направления науки ономастики:

- антропонимика (исследует ИС личностей);

- астронимика (изучает ИС отдельных небесных светил и космических объектов);
- зоонимика (изучает ИС животных, т. е. исследует клички);
- карабонимика (занимается ИС судов, катеров и кораблей);
- космонимика (изучает ИС зон космического пространства, а именно галактик или созвездий);
- прагматонимика (анализирует ИС товаров и продуктов, которые созданы человеком);
- теонимика (исследует ИС божеств и богов любого известного пантеона);
- топонимика (занимается ИС различных географических объектов);
- эргонимика (анализирует ИС предпринимательских организаций, т. е. благотворительных организаций, магазинов, кафе, баров, фирм и т.п.). [17]

В трудах Н. В. Подольской выделяются следующие виды науки ономастики:

Поэтическая ономастика — отрасль ономастики, изучающая те ИС (поэтонимы), которые содержатся в художественной литературе. Поэтическая ономастика исследует способ создания поэтонимов, их функции в тексте, стиль употребления, образ мышления и мироощущения автора.

Прикладная ономастика — отрасль ономастики, изучающая правила произношения, орфографии, склонения, написания транскрипции, а также сущность нормативных моделей, образованных от онимов, например, как назвать гражданина, проживающего на определенной территории. В данной отрасли ономастики выделяют следующие разновидности: прикладная топонимика, прикладная антропонимика и др.

Региональная ономастика — отрасль ономастики, изучающая ИС на конкретной территории. Одной из задач этой отрасли является исследование

особенностей ИС, используемых в этом регионе и их взаимодействие с граничащими или дальними территориями.

Теоретическая ономастика — отрасль ономастики, изучающая ИС и онимические системы посредством выявления их идентичных особенностей развития и функционирования, установления общих универсалий [36].

В. Д. Бондалетов в своей работе «Русская ономастика» после сжатого анализа даёт обзор главных исследований и теорий, которые касаются статуса ИС в лингвистической науке. Основополагающие тезисы формулируются так:

ИС – это лексические единицы конкретного языка, которые рассматриваются как изученный объект языкознания.

ИС – это номинативные лексические единицы языка, которые представляют собой один из пластов имен существительных во многих известных языках в мире.

Специфика ИС проявляется на конкретном уровне языка, если их исследовать изолировано от контекста, и на конкретном уровне речи, если их исследовать в реальной речевой ситуации. Такая специфика является как функциональной, так и структурной для конкретного языка.

В функциональной составляющей специфика ИС выделяет такие главные функции, как: идентифицирующая, номинативная, дифференцирующая. Выделяют и второстепенные функции: аккумулятивную, эмоциональную, эстетическую, социальную, дейктическую (указательная), адресную, стилистическую, функцию «введения в ряд» [2].

Все ИС, находящиеся в конкретное время в социуме языка, образуют определенное ономастическое пространство. Ономастическое пространство — это особый временной континуум, который существует в сознании нации различных культур и во всевозможные эпохи по-разному наполненный. Вдобавок существовавших или действительно существующих объектов в ономастическое пространство входят равным образом и наименования гипотетических субъектов и объектов. Разносторонность

науки ономастики делает возможным классифицировать ее, ссылаясь, к примеру, на предметное соответствие ИС. Такой параметр можно определять как самый значительный, так как в аналогии с ним можно наименовать отдельные виды, на которые подразделяется ономастическое пространство.

Ономастика в современной лингвистике - это комплексная самостоятельная научная дисциплина, которая обладает своими методами исследования и проблематикой. Ономастические исследования способствуют исследованию путей и способов миграции частных этносов, анализу их мест изначального обитания, установке древнейшего состояния определенных языков, установлению культурных и языковых контактов различных народов.

Аналогично тому, как называемые собственными именами вещи распространяются как на земном, так и неземном пространстве, именующие их лексические единицы в сознании слушающего и говорящего имеют пространственное определение, подобное для жителей одной и той же территории, отличное у жителей удаленных местностей. Иногда пространство может быть не таким, как реальная дислокация именуемых объектов, при этом оно существует и служит некой основой, поддерживающей денотаты ИС.

1.2 Ономастика в гастрономии

Ономастика является важной наукой, которая позволяет исследователям пролить свет развитие познания нации, ее отношение к окружающей среде посредством их языка, лингво- и социокультуры. Благодаря исследованию гастрономического дискурса, а точнее имен собственных в названиях блюд и напитков, можно проследить процесс формирования образов в сознании и мировосприятия нации в целом.

Существует множество трудов ученых-ономастов о гастрономическом (глуттоническом) дискурсе [20], а именно о концепте «блюдо» [19; 21],

«напиток» [14], о семантическом поле «пища» [13] и «продукты питания» [6]. До сих пор является актуальным исследовать символы и образы для выявления связи языка и мышления, различных процессов в языке, связи культуры и языка [5; 11; 22; 30].

Ономасты исследуют гастрономию на уровне языка в течение многих лет, при этом до сих пор остается открытым вопрос о терминологии. Так, А.И. Леонова в своем труде использует термином «кулинароним», исследуя наименования мучных изделий [16]. Исследуя наименования блюд, Е.М. Кирсанова [12] и Г.А. Ащенкова [1] также пользуются термином «кулинароним». Продолжая изучать гастрономический дискурс, Е.М. Кирсанова исследует еще и наименования продуктов питания и вводит для этого термин «трофоним» (греч. τροφή ‘пища’, ὄνομα ‘имя’) [13].

Одним из ученых, кто исследует гастрономический дискурс, является А.В. Олянич, который пользуется термином «глюттоним», чтобы обозначить процесс приготовления, поиска, подачи какого-либо блюда или напитка [20].

Исследователь Л.Р. Ермакова использует термин «глюттонический прагматоним» (греч. Pragma — вещь, товар) [8], который обозначает и наименования напитков, продуктов, блюд, и наименования заведений питания (кафетериев, баров, ресторанов и т. п.) и брендов. При этом, как мы считаем, такой термин будет вполне специфичным в своем употреблении. Так как не все кулинаронимы — это не только конкретные названия, то их не все можно считать ИС. Именно поэтому термин «глюттонический прагматоним» может использоваться только для названия, например, заведения питания «Три оленя», конфет «Умка».

1.3 Классификация имен собственных

Разновидность ИС выявляется объектом номинации. ИС многогранны по своей сути, т. е. они отражают разные жизненные реалии и деятельность общества в целом. Таким образом, одна из главных проблем

науки ономастики - это проблема классификации ИС. Ученые в области ономастики разработали огромное количество различных классификаций ИС, основываясь на свое мнение и лингвистические подходы к исследованию ИС.

В современной ономастике большинство ученых-лингвистов придерживаются единого мнения относительно того, на какие классы разделить ИС. При этом классификации, которые предлагают ономасты, имеют различия.

Оптимальную классификацию ИС предлагает А.В. Суперанская, основываясь на систематизации А. Баха (1952 г.), которую исследователь называет не совсем точной, при этом достаточно подходящей.

А.В. Суперанская делит ИС на два автономных, хотя связанных между собой класса: ИС, созданные естественным путем и ИС, созданные искусственно (т. е. онимы, придуманные человеком). Вторую группу автор разделяет на ИС, которые используются в действительной реальности наряду с естественными, т. е. выдуманные ненастоящие фамилии или личные имена, выдуманные названия географических объектов, и на книжные ИС, т. е. фамилии и имена героев литературных произведений, названия мест происхождения событий. [27]

Помимо этого у исследователя-ономаста Д.И. Ермоловича существует особенный подход, который похож на классификацию А.В. Суперанской. В классификации Д.И. Ермоловича совсем по-другому распределяются категории антропонимов. В связи с этим, его классификация выглядит так:

Персоналии:

- топонимы (множественные и единичные);
- антропонимы (множественные и единичные);
- названия художественных литературных произведений;
- прозвищные персоналии (множественные и единичные);
- персоналии смешанного типа (множественные и единичные);
- зоонимы (множественные и единичные);

- названия космических кораблей, судов, аппаратов;
- астронимы [27].
- названия организаций и компаний;

Так как этот ученый занимается разработкой классификации ИС на стыке языков и культур, то в данной работе мы будем руководствоваться именно его классификацией. Основными направлениями традиционно считаются топонимика и антропонимика.

1.3.1 Антропонимы

Антропоним — это ИС (включая все возможные вариации), который присвоен одной конкретной личности с целью ее опознания среди других.[17].

Антропонимы не приписывают особенных свойств, они только называют определенный объект. Антропоним только содержит информацию о референте, отождествляя его понятийное значение (категории и классы объекта).

Такому значению присущи следующие признаки:

А) установление пола человека: John, Tom по сравнению с Elizabeth, Mary;

Б) установление того, что обладатель антропонима — личность: Lewis, Peter по сравнению с London, New York;

В) установление принадлежности к национальному языковому социуму: William, Tom, John по сравнению с Henri, René, Wilhelm [9].

Чаще всего антропонимы, называющие личность имеют все три признака. В речевой ситуации антропонимы отождествляют конкретную известную для слушающего и говорящего личность, сопоставляя имя этой личности с присущими ей признаками и особенностями [9].

Известно, что не каждая личность уникальное имя, с помощью которого можно опознать именно эту конкретную личность. Как фамилии,

так и личные имена, взятые изолированно от человека, т. е. не употребляя имя или фамилию в определенном контексте, имеют огромное множество носителей. Не используя в конкретной ситуации или сфере общения любые имена, например, John, Thomas, Elizabeth, не раскрывают какого-либо определенного человека. Подобные имена, не связанные с каким-то одним человеком в сознании народа, называются **множественными антропонимами** [9].

В противовес множественным антропонимам существуют и такие антропонимы, которые также могут принадлежать множеству людей, при этом такое имя тесно связано с одной конкретной личностью. Чаще всего это фамилии и имена людей, которые получили широкую известность (Shakespeare, Plato, Einstein, Darwin, и т. д.). Подобные ИС называются **единичными антропонимами**. [9]. К примеру, ИС Churchill, произнесенное изолировано без контекста, проведет ассоциацию с фамилией премьер-министра Великобритании в годы Второй Мировой войны (Churchill was a heavy smoker). Вполне вероятно речевая ситуация, в которой эта фамилия будет восприниматься как множественный антропоним: Churchill, my next door neighbor, has just come from Africa.

Благодаря существованию единичных антропонимов создается бесконечное количество словосочетаний, где такие антропонимы являются конкретным членом предложения, а именно определением, которое придает словосочетанию определенный оттенок, настроение, смысл для говорящего, чтобы ему донести нужную информацию [10].

Существует и второстепенная функция единичных антропонимов, которая образует абстрактные прилагательные и существительные, чтобы передать конкретное значение, например, Forsyteian – буржуазный, в духе Форсайтов (The film depicts a Forsyteian plushworld), Parkinsonian – бюрократический (Parkinsonian society) [9].

Из этого следует, существует определенное различие между единичными и множественными антропонимами. У множественных

антропонимов очень узкая коммуникативная область, в которой они определяют референта, и, чтобы ввести их в более широкий круг понимания, необходим уточняющий контекст.

На основе одного из следующих признаков могут образовываться и переносные значения множественных и единичных антропонимов:

- 1) родовой;
- 2) признак принадлежности к обществу людей;
- 3) национальный языковой.

Как говорилось выше, не представляется возможным различить множественные антропонимы между собой, опираясь только на их семантические признаки, поэтому чаще всего выбор множественного антропонима в переносном значении будет случаен.

1.3.2 Топонимы

Топоним – это ИС, которые обозначают какой-либо географический объект с целью наименования определенной местности.

Для того, чтобы определить топоним, как и другие ИС, выделяют следующие компоненты:

- 1) интродуктивный (бытийный) («нечто существует»);
- 2) классифицирующий — отражает присущность референта к какому-либо денотату (классу) («это нечто — озеро»);
- 3) индивидуализирующий («это озеро называется Байкал»).

Денотаты топонимов достаточно разнообразны, т. е. они могут обозначать не только географическую местность, но и здания, строения, улицы, природные образования (водоемы, горы, низменности), населенные пункты, площади и т. п. Поэтому систематизация значения компонента-топонима иногда получает выражение формальности [9].

Топонимы осуществляют факультативное заполнение в конкретном языке, что свидетельствует о том, что в разных языках географические

объекты имеют разную степень значимости, исходя из сознания и мироощущения общества, поэтому языковое положение разных классов топонимов в разных языках различается.

Так как не представляется возможным знать все наименования географических объектов, чаще всего уточнение, какой именно референт должен относиться к тому или иному топониму, появляется в конкретной речевой ситуации. При этом в рамках какого-либо круга общения (если речь идет о топонимах, то, прежде всего, территориальный круг) человек связывает знание известных ему местностей с их наименованиями.

Топонимическая систематизация нужна для того, чтобы связать огромный слой топонимических названий в единую *топонимическую классификацию*, которая функционирует по своим законам, которые характерны для конкретной лингвокультуры. Благодаря такой классификации упорядочивания топонимов можно отследить те закономерности, которым подчиняется тот или иной топоним конкретной местности. Исходя из этого, мы применяем систематизацию топонимов А.В. Суперанской, которая разделяет денотаты топонимов на рукотворные объекты и естественно-географические реалии.

Таким образом, систематизация топонимов А.В. Суперанской выглядит так:

1. Гидронимы (греч. *hydro* «вода») – наименования водных объектов

- океанонимы (*oceanonyms*) – наименования океанов;
- пелагонимы (*pelagonyms*) – наименования морей;
- лимнонимы (*limnonyms*) – наименования озер;
- гелонимы (греч. *τέλμα* «стоячая вода, болото») – наименования болот;
- потамонимы (греч. *ποταμός* «река») – наименования рек;

2. Оронимы (греч. *ὄρος* «возвышенность, гора») – наименования географических объектов суши:

- спелеонимы (греч. *σπήλαιον* «пещера») – наименования гротов, пещер, подземных каналов;

- дримонимы (греч. *drymos* «лес») – наименования рощ, лесов, пролесков.

Объекты, которые созданы руками человека, включают в себя:

1. Хоронимы (греч. *ὄρος* «рубеж», «граница») – наименования административно-территориальных делений (страны и единиц их деления), каких-либо больших географических областей;

2. Ойконимы (греч. *oikos* «обиталище, жилище») – наименования населенных пунктов:

- полионимы (полисонимы) или астионимы (греч. *Asty* - «город») – наименования городов;

- хорионимы или комонимы (греч. *Κώμη* - «деревня») – наименования сел и деревень;

- дромонимы (греч. *dromos* «движение, бег, путь») – наименования маршрутов, путей сообщения;

3. Урбанонимы (греч. *Urbanus* - «город») – наименования объектов, которые находятся непосредственно в городе:

- годонимы (греч. *hodos* - «дорога, путь») – наименования улиц;

- агоронимы (греч. *agora* «площадь») – наименования парков, площадей и садов [27].

Интересно, что наименования каких-либо строений тоже считаются урбанонимами и являются частью *микротопонимии* [27, с. 87]. Следовательно, в такую систематизацию включаются *эргонимы* (греч. *εργον* «труд, дело») – наименования фирм, *антропотопонимы* (греч. *ἄνθρωπος* «человек») – топонимы, возникающие из ИС лиц, *метонимы* (греч. *metonimia* «переименование») – географические названия, которые были переименованы, и т. п..

Исходя из этого, классификация топонимов, на которой мы основываемся, помогает исчерпывающе разъяснить изучаемую информацию, раскрывает этимологическое происхождение названий, которые связаны с историческими, лингво- и социокультурными процессами возникновения топонимов в изучаемых названиях блюд и напитков в английском языке.

1.4 Методы исследования имени собственного

Для того, чтобы правильно определить область исследования названий блюд и напитков в английском языке, обратимся к понятию метода ономастики.

Многогранность видов ИС как объектов исследования и то, что ИС могут быть историческими, литературными, современными, диалектными и этноязыковыми – все это приводит к межотраслевому, комплексному характеру исследований ИС.

Метод ономастики - это собрание межотраслевых приёмов, методик и методов исследования, которые направлены на изучение ИС, чтобы выявить и описать ономастические системы, универсалии, ряды и решить ряд практических задач [23].

Цели и задачи исследований ИС имеют разносторонний характер:

- мотивы наименования (номинации);
- история возникновения ИС;
- проявления трансонимизации (переходы ИС из одного вида в другой, которые различаются по форме и характеру);
- языковое и территориальное распространение ИС;
- становление ИС в определенном классе онимов;
- функционирование ИС в речи; этимологические, словообразовательные, морфологические, фонетические, семантические и др. аспекты ИС;

- различные модификации ИС; этнолингвистический, психологический, социальный и др. аспекты ИС;
- формальность ИС и их юридических статус;
- запрещение (табуирование) ИС и др. [28]

У прикладной ономастики тоже есть ряд задач: транслитерация и транскрипция иностранных ИС; установление написания и произношения новых и традиционных ИС; непереводаемых и переводимых ИС; написание инструкций для передачи неизвестных ИС; правила формирования производных от иноязычных ИС; проблема наименования/переименования районов, улиц, городов и т. д.

Разнообразие объектных предметных сфер исследований, разносторонность целей и задач делают необходимым прибегать к лингвистическим и нелингвистическим методам исследования:

- сравнительно-исторический метод и его приемы и методики (при установлении родства ИС);
- структурный метод (исследование структуры ИС и его основ);
- ареальный метод (анализирует ареалы похожих элементов ИС), в особенности гидронимических и топонимических ареалов [24];
- метод ономастической картографии (формирование ономастических карт и пользование их материала для ономастических исследований);
- типологический метод (существует для установления алломорфизма и изоморфизма в науке ономастики);
- региональный и диалектологический методы (исследование специфики региональных и диалектных ИС);
- сопоставительный метод (сопоставляет ИС разных языков);
- этимологический метод (существует с ограничением: выявление лишь первичного ИС [24]);

- лингвостатистический метод (обосновывает активность моделей ИС и тенденцию их развития);
- текстологический анализ (существует для специальных ономастических текстов, где ИС гораздо больше, чем апеллятивов, а также к обычным текстам, в особенности древним, в которых необходимо разграничить ИС и апеллятив; дешифрование текста по ИС и реконструировании ИС в тексте);
- стилистический анализ (исследует ИС в речи и, в особенности в художественных текстах, при анализе поэтических и других функций ИС в речи);
- психолингвистический и социолингвистический методы (используются для изучения определенных аспектов ИС);
- уровневые анализы: фонологический, морфологический, фонетический, словообразовательный, морфемный (при изучении конкретных языковых референций ИС);
- общелогические и философские методы (синтез и анализ, дедукция и индукция; идеализация, обобщение, классификация и т. п.);
- общенаучные методы, а именно, экспериментальный метод и моделирование (изучение и верификация итогов исследования ИС);
- методы тех технических, гуманитарных и естественных наук, ИС которых исследуются.
- методы сбора данных: (**полевые** – добывание информации сразу от носителей языка, **кабинетные** – исследование литературных словарей, источников, т.е. вторичной информации;). Чтобы получить достоверные результаты, исследуемым данным необходимо быть репрезентативными. Они должны отождествлять действительную картину распространения лингвистических единиц в целом и показывать лингвистическое многообразие исследуемых единиц, в частности:

- **метод сплошной выборки** – отбор единиц в том порядке, в котором они представлены в источнике (т. е. все подряд);
- **метод случайного выбора** – выборка единиц в случайном порядке (наугад прочитав текст);
- **метод контролируемого отбора** – в соответствии определенным критериям (к примеру, интервьюирование, эксперимент, анкетирование). [24]

Это далеко не полный список методологического множества ономастических исследований.

Полевые методы, бесспорно, используются для отбора ономастической информации, т. е. специальные опросники и анкеты, иногда очень трудные программы, которые предназначены для экспедиции [7].

В науке ономастике, как ни в какой другой науке, лучше всего показывается социальная суть языка. Проявляясь в обществе, ИС отождествляет всю самобытность жизни общества, социальной, политической, общественно-исторической и личной жизни конкретного человека. Как и личность человека, сущность личного имени неповторима.

Исследуя этимологию ИС в диахронном и синхронном аспектах, ономастика делает возможным пробраться вглубь веков. Будучи самобытным «языком земли» и хронологизатором (нередко безошибочным), эта наука преподносит исключительную информацию, чтобы понять историю какой-либо нации, ее психологию и культуру [4].

Исходя из этого, изучив полный список методов исследования ИС, чтобы выявить лингвистические особенности ИС в названиях блюд и напитков в английском языке, мы используем в работе метод сплошной выборки, структурно-семантический и квантитативный методы и метод лингвистического наблюдения и описания.

Выводы по первой главе

В первой главе мы рассмотрели проблемы ономастики, классификацию ИС, а также методы исследования ИС.

1. Ономастика – лингвистическая дисциплина, которая изучает разные типы ИС.

2. ИС представляют собой отдельный лексический языковой класс, который обладает особенными чертами и функционирует по общелингвистическим правилам в рамках конкретной языковой структуры.

3. ИС – это номинативные лексические единицы, которые являются частью классификации существительных в большинстве известных языков в мире.

4. Онимы – это объект исследования науки об ИС, ономастики. Топонимы и антропонимы, являясь некоторыми видами ИС, исследуются топонимикой, которая изучает географические названия, их источники происхождения и значения, выявляет закономерности их развития, функционирования и изменения; антропонимикой, которая исследует фамилии, имена и отчества, источники их происхождения, а также их значения.

5. Существует огромное количество видов антропонимов, разделяющиеся на единичные и множественные. Это зависит от того, насколько они связаны в сознании коллектива с какой-то определенной личностью. Также существует огромное количество топонимов, классификация которых определяется в соответствии с географическим расположением.

6. Существует разнообразные методы исследования ИС, которые можно использовать в зависимости от области применения. Для достижения цели и выполнения задач в данной работе используются метод сплошной выборки, структурно-семантический и квантитативный методы и метод лингвистического наблюдения и описания.

ГЛАВА 2. НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ НАЗВАНИЙ БЛЮД И НАПИТКОВ В АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

2.1 Лингвистические особенности наименования блюд и напитков

Вплоть до XVI века названия блюд и напитков возникали инстинктивно практически во всех странах Европы: это были либо необъяснимые (древнейшие) названия (soup, bread, porridge), либо кулинаронимы, которые говорят или об их содержимом, или о форме или способе приготовления (sponge, cake).

Начиная с XVII столетия, в гастрономии Европы вводятся специальные новые названия, которые не связаны с использованием в названиях слов, указывающих на основной ингредиент (fish, potato, pork), его часть (legs, heart, tongue) или оттенок вкуса (peach, plum).

Вместе с этим, с XVII столетия в некоторых странах Европы блюдам и напиткам даются названия в честь человека, который создал новый рецепт, или в честь того, кто, например, впервые заказал определенное блюдо или напиток, основываясь на своих вкусовых предпочтениях, или особенно любил.

Чаще всего, чтобы прославить маленький ресторан или трактир, местные повара называли блюда и напитки, исходя из той местности, где этот ресторан находился. Именно так были прославлены самые отдаленные районы и графства страны, куда съезжались многие знаменитые люди, чтобы отведать определенное блюдо или коктейль. Таким образом появился знаменитый Йоркширский пудинг, ролл «Калифорния» и многие другие названия блюд и напитков, которые мы знаем и любим вплоть до сегодняшнего дня.

Основываясь на истории названия блюд и напитков, можно сказать, что сначала рождалось определенное название блюда или напитка, а уже потом такому блюду или напитку приписывалось определенное название, чтобы оно закрепилось в памяти людей.

Кулинаронимам, созданным благодаря многовековому развитию каждой страны и нации, предпочтительно оставаться именно национальными, то есть неизменными (в понимании и названия, и рецептуры) и они должны строго соответствовать традиционным составляющим, а также связанной с ним технологии.

2.2 Структурно-семантический подход к наименованию блюд и напитков в английском языке

Цель нашего исследования заключается в выявлении особенностей названий блюд и напитков в английском языке с точки зрения структурно-семантического подхода.

В настоящее время в отношении названий блюд и напитков существует несколько терминов: кулинароним, глуттоним, гастроним и глуттонический прагматоним. На наш взгляд, термины глуттонимы и гастронимы больше ассоциируются с лексикой вообще (например, глуттоническая лексика, гастрономическая лексика). В некоторых случаях (например, при наименовании блюд и напитков в ресторанном меню) можно использовать в том числе и термин глуттонический прагматоним, как это делает, например, Л. Р. Ермакова в своем диссертационном исследовании, рассматривая глуттонические прагматонимы в связи с национальным характером [8]. В то же время Е. А. Градалева считает, что термин глуттонический прагматоним является очень объемным и включает в свой состав еще и названия заведений питания и торговых марок продуктов питания [48]. Для определения частотности употребления каждого из этих терминов мы обратились к ресурсам системы «Научная электронная библиотека» (elibrary.ru). На запрос по ключевому слову «глуттоним» система выдает 16 записей, «кулинароним» – 8 записей, а по ключевому слову «гастроним» – всего 2 записи [50]. В нашем исследовании в отношении названий блюд и напитков мы считаем наиболее оптимальным использовать термин «кулинароним». В

отношении английской кухни обычно принято считать, что названия блюд на английском языке не очень сложны и легко поддаются переводу, однако не всегда понятно, что именно содержит в себе то или иное блюдо, в состав названия которого входит ИС. Отчасти это можно объяснить большим разнообразием блюд и напитков ввиду географической протяженности Великобритании, в честь областей которой названы многие традиционные блюда и напитки, и проживания на его территории более пятидесяти национальностей, у каждой из которых есть свои культурные особенности. Краткие описания особенностей английской кухни можно проследить в идиоматических выражениях, связанных с едой:

- *the proof is in the **pudding*** (пока не попробуешь – не узнаешь)
- *two **peas** in a pod* (два сапога - пара)
- *to be paid **peanuts*** (платить гроши)
- *to be the **cream** of the crop* (быть лучшим из лучших)
- *That's the way the **cookie** crumbles* (Вот такие пироги!)
- *have your **cake** and eat it too* (и рыбку съесть и в карету сесть)
- *to **butter** somebody up* (нахваливать кого-то)
- *to spill the **beans*** (раскрыть все карты)
- *to be full of **beans*** (быть энергичным)
- *it is easy as a **pie*** (это проще пареной репы)
- *it is a piece of **cake*** (это проще простого)
- *to have a finger in every **pie*** (быть затычкой в каждой бочке)
- *to be **bread** and **butter*** (быть хлебом насущным)
- *(have a) **bun** in the oven* (быть на сносях)
- *freeze one's **buns** off* (быть очень холодным, заморозить, отморозить)
- *one smart **cookie*** (быть очень умным, интеллигентным)
- *sell like **hot cakes*** (разойтись как горячие пирожки)

- *Pie in the sky* (журавль в небе)
- *Couch potato* (домосед, лежебока)
- *Not know beans about* (не иметь ни малейшего понятия)
- *Not worth a hill of beans* (гроша ломанного не стоит)
- *Cry over spilled milk* (плакать над пролитым молоком (переживать из-за ошибок прошлого))

Из этого следует, что английская кухня отличается огромным количеством разного рода выпечки, в особенности пирогов, а также эта национальная кухня отличается разнообразием блюд с овощами, а именно с бобами. Также можно отметить достаточное количество молочных продуктов, которые англичане добавляют к своему ежедневному рациону (масло, сливки, молоко).

Материалом для исследования послужили реальные тексты поваренных книг английской кухни на современном английском языке, которые являются сборниками, как традиционных рецептов Британской Империи, так и современных или обновленных рецептов Великобритании. Некоторые книги датируются XVII-XVIII веками, например, “*The Accomplisht Cook*” by Robert May (1660) [53], “*The Cook's and Confectioners Dictionary: Or, the Accomplish'd Housewife's Companion*” by John Nott (1723) [52], а некоторые написаны в последние десятилетия, например, “*Traditional Foods of Britain*” by Laura Mason and Catherine Brown (2004) [31]. Общее число исследуемых названий блюд и напитков нашей выборки составило 141 единица.

С точки зрения структуры, исследуемые нами кулинаронимы представляют собой словосочетания, построенные преимущественно по атрибутивной модели, то есть один из компонентов «стержневой», а другой «уточняющий» его. Таким образом, кулинароним имеет строгую последовательность: определение идет перед определяемым словом. При этом в состав названия блюда или напитка входит имя создателя или имя

известной личности, либо географическое место, где это блюдо или напиток были придуманы.

С точки зрения структурно-семантического подхода в массиве исследуемых нами названий блюд и напитков мы выявили два основных типа кулинарунимов:

1) Названия блюд и напитков с компонентом-антропонимом, которые, в свою очередь мы разделяем на: а) названия, представленные только именем или только фамилией личности; б) названия, представленные именем и фамилией известной личности; в) названия, представленные смешанным антропонимом, и состоящие из ИС и имени нарицательного, указывающего на оттенки вкуса или составляющую этого блюда или напитка; г) названия, представленные именем и фамилией, которые не относятся к конкретному денотату;

2) Названия блюд и напитков с компонентом-топонимом, которые разделяются на а) названия с хоронимом (название большой географической области); б) названия с ойконимом (название населенного пункта), которые разделяют на 1) названия с полисонимом (полионимом) или астионимом – (название города); 2) названия с комонимом или хорионимом (название сельского поселения); 3) названия с урбонимом (урбанонимом) (название мелких объектов внутри населенных пунктов).

Количественный анализ показал, что преобладающее большинство кулинарунимов представляют собой словосочетания с компонентом-антропонимом (79 единиц, что составляет 56,02% всей выборки), 62 единицы - словосочетания с компонентом-топонимом (43,98% выборки).

В результате проведенного количественного анализа выявленные основные структурно-семантические типы кулинарунимов распределились следующим образом:

1) Названия блюд и напитков с компонентом-антропонимом (56,02%):

- а) названия, представленные только именем или только фамилией известной личности – 36 единиц (т.е. 25,5%), например, королевский салат Цезарь (**Caesar Salad**) или бутерброд, известный под названием сэндвич (**Sandwich**), а также придуманный во времена второй мировой войны коктейль Кир (**Kir**);
- б) названия, представленные смешанным антропонимом, и состоящие из ИС и нарицательного, указывающего на оттенки вкуса или составляющую этого блюда или напитка – 16 единиц (11,3%), например, персиковая Мельба (**Peach Melba**), любимый англичанами десерт банановый Фостер (**Bananas Foster**) или придуманное самим автором шампанское Хемингуэя (**Hemingway's Champagne**);
- в) названия, представленные именем и фамилией, которые не относятся к конкретному денотату – 15 единиц (10,6%), например, всемирно известные коктейли «Кровавая Мэри» (**Bloody Mary**), «Маргарита» (**Margarita**) или не менее известная русская шарлотка (**Charlotte**);
- г) названия, представленные именем и фамилией известной личности – 12 единиц (8,5%), например, президентский суп Рональда Рейгана (**Ronald Reagan Soup**) или традиционный английский чай Эрл Грей (**Earl Grey Tea**);
- 2) Названия блюд и напитков с компонентом-топонимом (43,98%):
1. названия с хоронимом – 21 единица (14,9%), например, ролл Калифорния (**California roll**) или алкогольный коктейль Чикаго (**Chicago Cocktail**);
 2. названия с ойконимом – 41 единица (29,07%):
 - а) названия с комонимом или хорионимом – 15 единиц (10,6%), например, Бедфордширские клецки

(Bedfordshire clanger) или хмельной напиток Бертон Эль **(Burton Ale)**;

- б) названия с полисонимом (полионимом) или астионимом - 14 единиц (9,9%), например, куриные крылышки Буффало **(Buffalo)** или традиционные булочки Эбигдон **(Abingdon Buns)**;
- в) названия с урбонимом (урбанонимом) – 12 единиц (8,5%), например, традиционный английский десерт Итон месс **(Eton mess)**.

2.3 Названия блюд и напитков с компонентом-антропонимом

Мы полагаем, что гастрономия, также как и язык, отражает национальную и культурную специфику государства. Настоящее исследование проведено на материале различных кулинарных гидов, книг по кулинарии и статей.

На данном этапе фактический материал исследования названий блюд и напитков с антропонимическим компонентом (79 единиц, которые мы принимаем за 100%) позволяет разделить их на 2 группы по характеру и первичной сфере употребления антропонимов:

1. Названия с именами и фамилиями, прототипами которых являются конкретные, реально существовавшие или существующие личности – 64 единицы (81,1%).

2. Названия с именами и фамилиями, которые не относятся к конкретному денотату – 15 единиц (18,9%).

ИС, участвующие в названиях первой группы, подразумевают одного конкретного денотата (Caesar, Mary Pickford, McGovern). ИС другой группы являются индивидуализирующими знаками, относящимися к

неопределенному количеству денотатов (Betty, John, Mary). Следовательно, по способу референции и по количеству объектов референции первая группа названий с личными именами стоит в оппозиции ко второй.

В данном исследовании, вслед за Д.И. Ермоловичем, мы делим все антропонимы на **множественные** (личные имена и фамилии, которые имеют множество носителей и не указывают на какую-либо конкретную личность) и **единичные** (личные имена и фамилии, которые могут принадлежать множеству людей, однако тесно связаны с определенной известной для слушающего и говорящего личностью).

Соответственно, исследуемые названия блюд и напитков поделим на **детерминированные** (в состав которых входят единичные ИС) и **индетерминированные** (в состав которых входят множественные ИС).

К индетерминированным названиям блюд относятся, например: Рубен сэндвич (**Reuben Sandwich**). Рубен может считаться одним из первых знаменитых бутербродов — хотя он был назван не в честь актрисы, вдохновившая его, а в честь шеф-повара, который его создал. Патриция Тейлор (Patricia Taylor), дочь Арнольда Рубена (Arnold Reuben), объяснила *the New York Times*, что в 1914 году подруга бродвейской актрисы Чарли Чаплина вошла в гастрономический магазин, принадлежавший ее отцу, и сказала: «Рубен, сделай мне сэндвич, я так голодна, что могла бы съесть даже кирпич». Прекрасно понимая, что она имеет в виду, Рубен сложил жареную индейку, ветчину, , лист салата, швейцарский сыр и русский соус между двумя ломтями ржаного хлеба. Актриса была настолько восхищена, что воскликнула: "Боже, Рубен, это лучший сэндвич, который я когда-либо пробовала, ты должен назвать его в честь Аннета Силоса (Annette Seelos). По словам Тейлор, ее отец ответил: "Черт возьми, я назову этот сэндвич особым Рубеном (Reuben's Special)!"

Так же к индетерминированным названиям можно отнести всем известный пирог Шарлотта (**Charlotte**). Русская Шарлотта (Russian Charlotte) или Шарлотта Русс (Charlotte russe) - десерт, придуманный

французским шеф-поваром Мари-Антуаном Каремом (Marie-Antoine Carême). Пирог был назван в честь единственного ребенка его бывшего работодателя Георга IV, принцессы Шарлотты, и его нынешнего русского работодателя царя Александра I (слово «Russian»). Это холодный десерт из баварского крема в форме, выложенной дамскими пальчиками.

Другие названия блюд с индетерминированными антропонимами: рисовый пудинг Энны (**Enna's Rice Pudding**), пудинг «Сливки Дина» (**Dean's Cream**).

Что касается напитков, то большинство из тех, в названиях которых есть имена собственные, содержат алкоголь. Примеров таких напитков бесчисленное множество. Рассмотрим самые известные напитки, в названиях которых есть индетерминированный антропоним, например, Кровавая Мэри (**Bloody Mary**). Этот напиток является самым известным во всем мире. Свое признание коктейль получил в США, в Нью-Йорке, когда Пэтью, работник бара в одном из отелей, экспериментировал и решил добавить в напиток острый соус «Табаско». Внучка Пэтью, Фернана Пэтью, удостоилась чести первой произнести тост на вечеринке, посвященной юбилею «Кровавой Мэри». У этого коктейля всегда были и будут свои почитатели, в частности, известные люди, такие как писатели Скотт Фицджеральд, Эрнст Хэмингуэй.

К этой же группе индетерминированных названий относится Маргарита (**Margarita**). Этот коктейль происходит из Латинской Америки, который готовится на основе текилы (1 часть текилы, 1 часть сока лайма, 0,5 части апельсинового ликера Трипл Сек или Куантро) и является одним из летних коктейлей. Он появился примерно в промежутке 1936—1948 годы, существует огромное количество версий о его появлении, везде участвует какая-либо девушка или женщина по имени Маргарита. Автором первой Маргариты является мексиканский работник бара Карлос Харрера.

Другие примеры индетерминированных названий: Черная Бэтти (**Black Betty**), Краснеющая Бэтти (**Blushing Betty**), Джон Коллинз (**John Collins**),

Том Коллинз (**Tom Collins**), Коллинз (**Collins**), Джуан Коллинз (**Juan Collins**), Гинза Мэри (**Ginza Mary**), Харви Волбенгер (**Harvey Wallbanger**), Выбор доктора Джонсона (**Dr Johnson's Choice**).

Детерминированные названия, как указано выше, содержат в себе названия с именами и фамилиями реальных личностей.

По структуре их можно разделить на 3 подгруппы:

A) Названия, представленные только именем или только фамилией

Это самая многочисленная группа, так как исторически сложилось так, что большинство блюд и напитков было названо именем создателя или в честь какой-либо известной личности. Однако создатели часто либо случайно, либо намеренно оставляли только имя или фамилию известной личности, чтобы не перегружать название, при этом был указан, чаще всего, только вид блюда без каких-либо добавлений, связанных с составляющими или оттенками блюда или напитка, например, салат Цезарь (**Caesar Salad**). Носители языка олицетворяют это название с именем великого римского полководца Юлия Цезаря. При этом салат был изобретён двумя братьями — Цезарем и Алексом Кардини, которые владели итальянским рестораном в Америке (в наши дни город относится к Мексике). Изначально салат включал анчоусы и носил название «салат Авиатора», поскольку Алекс был летчиком. Позже один из братьев решил немного изменить рецептуру и назвал блюдо в честь себя — Цезарь.

Также в данную группу детерминированных названий с именем или фамилией известной личности мы относим самое известное блюдо мира сэндвич (**Sandwich**). Это традиционно блюдо с начинкой между двумя кусочками хлеба получило свое название в честь Джона Монтегю, который являлся четвертым графом Сэндвичем (1718-1792). Существует несколько легенд, как именно бутерброд приобрел свое именитое название. По одной из версий Джон Монтегю был очень азартным игроком в покер, который обожал проводить вечера в компании друзей и знакомых за очередной партией. Иногда партии в покер были настолько длинные, что Монтегю не

мог оторваться от игры на перекус. Поэтому в 1762 году во время очередной затяжной партии в покер Джон проявил смекалку и попросил повара, чтобы тот положил стейк между двумя ломтиками хлеба. Так, он убил двух зайцев: и перекусил, не запачкав ни руки, ни карты, и продолжил игру.

По другой версии Джон Монтегю, занимавший высокое положение в обществе и являясь первым лордом Адмиралтейства, занимался подготовкой к кругосветной экспедиции Джеймса Кука в 1770-х годах. Так как подготовка для английского дипломата занимала достаточное количество времени, он и придумал этот удобный и довольно простой рецепт – сэндвич. Стоит добавить, что Джеймс Кук не остался в долгу за прекрасную организацию экспедицию и назвал в честь графа Сэндвича сразу три своих географических открытия, одни из них – это Гавайские острова, которые до середины XX века назывались Сэнвичевыми островами.

Другие примеры, в названия которых входит имя или фамилия известной личности: яйца Бенедикт (**Eggs Benedict**), Начос (**Nachos**), Бефстроганов (**Beefstroganoff**), торт Наполеон (**Napoleon**), пралине (**Praline**), соус Бешамель (**Bechamel**), карпаччо (**Carpaccio**), торт Баттенберг (**Battenberg**), пудинг Евы (**Eve's pudding**) салат Кобб (**Cobb Salad**), крекеры Грэхема, Грэм-крекеры (**Graham Crackers**), лобстер Ньюбург (**Lobster Newburg**), устрицы Рокфеллер (**Oysters Rockefeller**), Германский шоколадный торт (**German Chocolate Cake**), стейк Солсбери (**Salisbury Steak**), бисквит Виктория (**The Victoria sponge**), печенье Абернети (**Abernethy Biscuits**), печенье Гарибалди (**Garibaldi Biscuit**), суп Леди Керзон (**Lady Curzon Soup**), желе Леди Пагет (**Lady Paget's Jelly**), камбала Лорда Нельсона (**Lord Nelson Sole**) (Приложение 1).

Некоторые алкогольные напитки также содержат в своих названиях имя или фамилию известной личности.

Например, Александр (**Alexander**) (коктейль придумал бармен ресторана Rector's Трой Александр в начале 1920-ых, когда в США был введен сухой закон, состав: джин, ликер "Крем де Какао", свежие сливки и

тертый мускатный орех), Кир (**Kir**) (придуман во время Второй мировой войны, а затем популяризирован героем Сопротивления и мэром города Дижон Феликсом Киром, состав: шампанское и красное вино), Негрони (**Negroni**) (авторство этого коктейля принадлежит итальянскому аристократу, графу Камилло де Негрони, первая половина 20 века, состав: джин, красный вермут, кампари).

Сюда же относятся: Бакарди (**Bacardi**), Беллини (**Bellini**), Цезарь (**Caesar**), Черчилль (**Churchill**), Гибсон (**Gibson**), Гимлет (**Gimlet**), Мартини (**Martini**), Никсон (**Nixon**), джин Рики (**Gin Rickey**), Россини (**Rossini**), Тодди (**Toddy**) и т.п.

Б) Названия, представленные именем и фамилией

Это самая малочисленная группа в нашей выборке, так как часто при назывании того или иного блюда или напитка терялась часть имени или фамилии, которые порой были очень трудными для запоминания, поэтому данная подгруппа состоит всего лишь из нескольких наименований блюд и напитков.

Например, суп Рональд Рейган (**Ronald Reagan Soup**). В 1986 году 40-й президент США Рональд Рейган признался в любви вкуснейшим французским супам. Благодаря этому организовалась целая кампания, которая занималась тем, что «продвигала» типичный американский суп, который на тот момент потерял свою популярность. Чтобы снова сделать этот суп любимым для всей нации, повара добавили к имеющейся рецептуре говядину, мамалыгу, зеленый перец и помидоры.

Также к данной подгруппе детерминированных названий можно отнести чай Эрл Грей (**Earl Grey Tea**). В 1830 году премьер-министр Великобритании Эрл Чарльз Грей (Earl Charles Grey, 1764-1845) подарил свое имя знаменитому черному чаю. Это произошло благодаря подарку от китайского моряка, который преподнес министру чай с бергамотом как награду за спасение сына, который мог погибнуть при кораблекрушении. Далее рецептура была передана Лондонской Чайной Компании Джексона на

Пиккадилли. Через несколько лет имя Чарльза Грея решили увековечить, поместив его на коробочки с чаем.

К этой же подгруппе относятся следующие названия блюд и напитков: омлет Арнольд Беннетт (**Arnold Bennett**), пудинг лорда Джона Рассела (**Lord John Russell's Pudding**), коктейль Эд Виктор (**Ed Victor**), напиток Арнольд Палмер (**Arnold Palmer**), коктейли: Бобби Бернс (**Bobby Burns**), Джек Роуз (**Jack Rose**), Джим Моррисон (**Jim Morrison**), Мэри Пикфорд (**Mary Pickford**), Роуз Кеннеди (**Rose Kennedy**), Ширли Темпл (**Shirley Temple**) и др. (Приложение 1)

В) Названия, представленные смешанным антропонимом, и состоящие из ИС и нарицательного, указывающего на оттенки вкуса или составляющую этого блюда или напитка.

Таких названий блюд совсем немного, так как большинство блюд – это уже повторяющиеся названия, представленные только именем или только фамилией, но к ним добавляются различные оттенки вкуса для разнообразия. Что касается названий напитков, то в этой подгруппе их представлено самое большое количество, так как многие названия напитков были созданы в последние года, чтобы привлечь своим составом посетителей ресторанов и баров.

Так, например, был назван торт «Персиковая Мельба» (**Peach Melba**). Огюст Эскофье (**Auguste Escoffier**), иногда его называют величайшим шеф-поваром, который когда-либо жил, создал десерт из вареных половинок персика, ванильного мороженого и малинового соуса в честь австралийской оперной певицы Дейм Нелли Мельба (**Dame Nellie Melba**). Француз Эскофье работал в лондонском отеле "Ритц" (**the Ritz**) в начале 1900-х годов. Тогда Мельба регулярно выступала в оперном театре Ковент-Гарден (**the Covent Garden**). Эскофье также создал **Melba toast**—хлеб, нагретый в низкой духовке до золотисто-коричневого цвета и очень хрупок—в честь Мельбы.

Практически полный состав десерта банановый Фостер (**Bananas Foster**) понятен из его названия. Ричард Фостер (**Richard Foster**),

постоянный посетитель знаменитого ресторана Бреннана в Новом Орлеане, создал этот восхитительный десерт - липкая, сладкая, гладкая смесь приготовленных бананов, плавающих в сахаре, топленом масле и роме, который часто поджигается на столе. Десерт был изобретен в 1951 году шеф-поваром Полом для Фостера. Владелец тентовой компании Фостер служил в комиссии по преступлениям в Новом Орлеане и был хорошим другом владельца ресторана Оуэна Эдварда Бреннана (Owen Edward Brennan).

Другие названия блюд, относящиеся к данной подгруппе: Феттуччини Альфредо (**Fettuccine Alfredo**), картофельные пирожки Леди Сары (**Lady Sarah's Potato Cakes**), имбирное печенье Линкольна (**Lincoln Ginger Biscuits**), сливовый пудинг лорда Баррингтона (**Lord Barrington's Plum Pudding**) (Приложение 1)

Напитки, содержащие в своих названиях имя нарицательное, отражающее оттенок вкуса и имя собственное, так же представлены в нашей выборке. К примеру, шампанское Хемингуэя (**Hemingway's Champagne**). Эрнст Хемингуэй всегда был любителем спиртного, как уже говорилось выше, он обожал «Кровавую Мэри». Он даже советовал путешественникам провести ночь в местных барах, вместо того, чтобы тратить время, посещая различные достопримечательности города, чтобы полностью познать культуру народа. Также в каждом городе, где останавливался известный писатель, имелось заведение, владельцы которого считали, что это место было любимым баром старины Хэма. Напиток, который придумал Хемингуэй, был не что иное как «очень сухой мартини».

Другие напитки, которые относятся к подгруппе детерминированных названий, содержащих имя известной личности и имя нарицательное, отражающее оттенок вкуса напитка: яблочный Мартини (**Apple Martini or Appletini**), вишневый Александр (**Cherry Alexander**), королевский Кир (**Kir Royal**), лаймовый Рики (**Lime Rickey**), Джин Рамоз

Физ (**Ramos Gin Fizz**), Водка Гимлет (**Vodka Gimlet**), Водка Мартини (**Vodka Martini**), Водка Макговерн (**Vodka McGovern**).

Что касается степени известности персоналий, чьи имена использованы в названиях блюд и напитков, то она разнообразна. В нашей выборке присутствуют как имена государственных деятелей или личностей, тесно связанных с политикой (президент Рональд Уилсон Рейган (Ronald Wilson Reagan), королева Виктория (Queen Victoria), премьер-министр Уинстон Черчилль (Winston Churchill), Эрл Чарльз Грей (Charles Grey, 2nd Earl Grey), граф Александр Строганов), так и деятелей искусства (писатели Арнольд Беннетт (Arnold Bennett), Эрнест Хемингуэй (Ernest Hemingway), художники Витторе Карпаччо (Vittore Carpaccio), Джованни Беллини (Giovanni Bellini), актриса немого кинематографа и одна из создательниц киностудии United Artists Мэри Пикфорд (Mary Pickford)); имена менее знаменитых, но известных Джима Моррисона (Jim Morrison), американского певца, поэта, автора песен, лидера и вокалиста группы The Doors). Присутствуют и следующие имена: Арнольд Палмер (Arnold Palmer), игрок в гольф, Розмари Кеннеди (Rose Marie Kennedy), жена Джозефа Кеннеди и мать президента Джона Кеннеди, Факундо Бакарди (Facund Bacardí), основатель компании Bacardi Limited. Есть и имена практически не известные широкой аудитории: Ширли Темпл (Shirley Temple) - американская актриса, Чарльз Гибсон (Charles Gibson) - американский художник и иллюстратор.

Многие напитки названы в честь своих создателей, но имена их малоизвестны: итальянец Мартини де Анна де Тоггия, американский полковник Джозеф Рики, бармен Генри Рамоз, капитан морского флота Великобритании Томас Гимлет (состав коктейля **Vodka Gimlet**: джин, сок лайма и долька лайма; напиток использовался как средство против цинги), врач Роберт Бенгли Тодд своим пациентам рекомендовал коктейль **Toddy**, состоящий из бренди, корицы, сахара и воды.

Что касается блюд, то многие из них так же названы в честь создателей, чьи имена стали известными только благодаря наименованиям: блюдо Начос

получило свое название от своего изобретателя, шеф-повара Игнасио Аная (Ignacio Anaya); Graham Crackers обязаны Сильвестру Грэму (Sylvester Graham), который верил в строгую вегетарианскую диету, чтобы избавить общество от сексуальных желаний и нечистых мыслей; Бобб Кобб (Bobb Cobb), владелец знаменитого Лос-Анджелесского ресторана; доктор Джеймс Солсбери, придумавший Salisbury Steak. Он проповедовал употребление постной говядины три раза в день (плюс закуски из говядины!) для поддержания хорошего здоровья. И многие другие авторы известных блюд.

Анализ количественного соотношения ИС, которые участвовали в образовании исследуемых кулинаронимов, показал, что единичные антропонимы преобладают в их структуре, а именно: детерминированные названия, т.е. названия, в состав которых входят единичные антропонимы, составляют 88,1% выборки, а индетерминированные, в состав которых входят множественные антропонимы, 18,9%.

2.4 Названия блюд и напитков с компонентом-топонимом

Помимо антропонимического компонента в названиях блюд и напитков в английском языке, мы обнаружили названия, содержащие разные виды топонимов.

Фактический материал исследования названий блюд и напитков с топонимическим компонентом (62 единицы, которые мы принимаем за 100%) позволяет нам выделить следующие группы топонимов в исследуемых названиях:

В первую группу вошли те единицы, в названиях которых присутствуют **хоронимы** (названия больших географических областей) (21 единица, т.е 33,8%): кролик по-валлийски (**Welsh rarebit**), сырный бифштекс (**Philly cheese steak**), ролл Калифорния (**California roll**), коктейли: Ирландская Автомобильная Бомба (**Irish Car Bomb**), коктейль Чикаго

(**Chicago Cocktail**), Панама (**Panama**), Сингапурский Слинг ИВА (**Singapore Sling IBA**), Голубые Гавайи (**Blue Hawaii**), Куба либре ИВА (**Cuba Libre IBA**), Гаванский Холодильник (**Havana Cooler**), Колумбия (**Colombia**), Миссурийский Мул (**Missouri Mule**), Алабамская Тюрьма (**Alabama Slammer**), Американо (**Americano**), Мексиканский кофе (**Mexican Coffee**) и др. (Приложение 1)

Во вторую группу вошли те единицы, в названиях которых присутствуют **ойконимы** (названия населенных пунктов) (41 единица, т.е. 66,2%), которую, в свою очередь можно разделить на следующие подгруппы:

А) Названия с полисонимом (полионимом) или астионимом

Лондонский туман (**London Fog**), Московский Мул ИВА (**Moscow Mule IBA**), лимонад Линчбург (**Lynchburg Lemonade**), куриные крылышки Буффало (**Buffalo**), Экклская слойка (**Eccles cake**), пирог Бейкуэл (**Bakewell tart**), булочки Эбингдон (**Abingdon Buns**), пряники Эшборн (**Ashbourne Gingerbread**), пудинг из Беркли (**Berkeley Pudding**), Цинциннати чили (**Cincinnati chili**), Лестерширский пирог со свининой (**Melton Mowbray pork pie**), Корниш пасти (**Cornish pasty**), Питц-бургер (**The Pitts-burger**), молочный пунш из Кембриджа (**Cambridge Milk Punch**).

Б) Названия с комонимом или хорионимом

Смитфилдская ветчина (**Smithfield ham**), Бедфордширские клецки (**Bedfordshire clanger**), сосиски Камберленд (**Cumberland sausage**), рагу из Ланкашира (**Lancashire hotpot**), Йоркширский пудинг (**Yorkshire pudding**), торт Ашовер (**Ashover Tart**), Дептфордский пудинг (**Deptford Pudding**), пироги Болдерстон (**Balderstone Cakes**), мясо Барнсди (**Barnsley Chop**), Босуортское печенье (**Bosworth Jumbels**), Бертон Эль (**Burton Ale**), Вустерширский Сидр (**Worcestershire Cider**), пирог Баттенберг (**Battenberg Cake**), пирог Байтон (**Brighton Cake**), Линкольнширский Сливовый Хлеб (**Lincolnshire Plum Bread**).

В) Названия с урбонимом (урбанонимом)

Итон месс (**Eton mess**), Ленсинг месс (**Lancing mess**), булочки замка Бивер (**Belvoir Castle Buns**), торт Будл (**Boodle's Cake**), Браун Виндзорский суп (**Brown Windsor Soup**), Дартмутский пирог (**Dartmouth Pie**), коктейль Бакс Физ (**Buck's Fizz**), салат «Уолдорф» (**Waldorf Salad**), коктейли: Кремлевский Полковник (**Kremlin Colonel**), Бруклин (**Brooklyn**), Бренди Манхеттен (**Brandy Manhattan**), Клевер Клуб ИВА (**Clover Club Cocktail IVA**). (Приложение 1)

В кулинаронимах многие географические объекты повторяются не один раз. Мы полагаем, что в таких кулинаронимах выбор топонима обусловлен тем, что в рецептуре блюд есть те ингредиенты, которые характерны для определенной местности. Чтобы подтвердить данную теорию, обратимся к содержанию рецептов.

Рассмотрим рецепты таких блюд как выпечка, мясные блюда и пудинги, так как эти блюда отражают национальную кухню Великобритании.

Таблица 1

Выпечка (Cakes and scones (pastries))

Bedfordshire Clangers	Cumberland Dream Cake	Lincolnshire Plum Bread
A suet pastry roll filled with meat savoury (such as shredded bacon or minced beef) and sweet ingredients (such as apple or currants). Most traditionally steamed or boiled, but also known to be baked.	Short crust base topped with confection of sugar, desiccated coconut and halved walnuts, baked until crisped.	Soda raised cake made with brown sugar and dried fruit soaked in tea; often served with cheese. A Christmas specialty, but available all year.

Как мы видим, ингредиенты Бедфордширского мясного рулета (**Bedfordshire Clangers**) весьма незамысловаты и характерны для климатических условий данного региона. То же самое мы можем сказать и о Линкольнширском Сливовом Хлебе (**Lincolnshire Plum Bread**): запад Великобритании славится своими простыми, в то же время необычными, рецептами, а графство Камберленд, откуда и пришло название торт мечты Камберленда (**Cumberland Dream Cake**) в свое время было достаточно известным, чтобы туда доставляли такие нетрадиционные продукты как сушеный кокос или грецкий орех, что и нашло свое отражение в рецептах.

Таблица 2

Мясные блюда (meet dishes)

Bedfordshire Spare Ribs	Cambridge Sausages	Cumberland Ham	Lincolnshire Haslet
Pork ribs coated in brown sugar and strong seasonings, baked.	Coarse ground lean and fatty pork with binder (rice in some receipts) and a heavy admixture of sweet spices such as mace, ginger and nutmeg, linked, in medium skins.	Dry cured pork leg, hung and air-dried for about two months. Woodall's of Waberthwaite also produce a 'Mature Royal' ham, cured with molasses and vinegar and dried for 12 months.	Lean pork mince with breadcrumbs and onion, flavoured with sage. Baked as a loaf and served cold.

Мясные блюда отличаются большей сытностью, калорийностью, что необходимо в условиях климата страны. Бедфордширские ребрышки (**Bedfordshire Spare Ribs**) достаточно простое блюдо, однако приготовленное с изыском (сочетание мяса и сахара), что говорит об истории этого графства. В 17 столетии Кембриджские сосиски (**Cambridge Sausages**)

считались очень дорогим блюдом, так как содержали в себе много недешевых ингредиентов, а так же потому, что Кембридж был важным оплотом парламентских сил, и в городе жили влиятельные люди, которые могли себе позволить подобные блюда. Также мы можем отметить, что Камберлендская Ветчина (**Cumberland Ham**) в своей рецептуре содержит нетрадиционные ингредиенты (мелисса, уксус), что объясняет известность и влиятельность графства, а Линкольнширские Потроха (**Lincolnshire Haslet**) – очень простое, в то же время, необычное блюдо, состоящее из традиционных ингредиентов, однако отличающееся подачей.

Таблица 3

Пудинги (Puddings)

Bedfordshire Pudding	Cambridge Pudding	Cumberland Pudding	Lincolnshire Apple Pudding
Short crust base filled with baked set custard with dried fruit, sweet spices and peel. <u>Contains:</u> 6 oz short pastry, 2 oz currants, 2 oz raisins, 1 tbsp candied peel, 2 eggs, 1 tbsp sugar, Grated nutmeg, 1/3 pt milk	Dough of flour or crumb with chopped dried fruit (dates, currants) suet, cream, rosewater, yeast and egg. Made in two rounds, butter between and the two sealed together. Baked or steamed. Served with wine sauce of Sack, butter and sugar.	Flour or breadcrumbs with chopped apples, currants, suet, eggs and nutmeg and treacle.	Puff pastry filled with apple pulp with whole egg, butter, lemon, cloves and cinnamon, baked.

В приведенных примерах мы наблюдаем аналогичную тенденцию: рецептура блюда содержит в себе продукты, которые производят в данных графствах или такие ингредиенты ввозились из Европы, будь то мускатный орех, или финики.

Что касается напитков, в нашей выборке названий напитков с компонентом-топонимом их совсем немного. Стоит отметить, что некоторые названия напитков также основаны на различных видах топонимов. Однако характеристики напитка: цвет, ингредиенты, содержание алкоголя и его разновидность, вкусовые качества чаще всего выражены эксплицитно. Это обуславливается тем, что названия напитков состоят из названий тех ингредиентов, которые содержатся в напитках, а так же тем, что подобные напитки, содержащие в своем названии компонент-топоним, названы именно по месту их происхождения.

Например, Бертон Эль (**Burton Ale**). Пиво, описанное в «*Word for Word*» (Whitbread & Co, 1953) как "крепкий эль, темного цвета, сваренный с долей сильно высушенного или жареного солода. Он не обязательно варится в Бертоне, и этот термин обычно используется для всех сортов 'крепкого' или 'старого' эля".

Пивоварение в Бертон-он-Трент (Burton-on-Trent) стало узнаваемым из-за воды и необычного способа изготовления. К 1888 году в городе был 31 пивоваренный завод, и отличительный вкус был идентифицирован как вызванный сульфатом кальция, так что пивовары в других местах начали добавлять "Бертонизирующие соли" (Burtonising Salts) в свои собственные пивоварни.

Таким образом, проанализировав рецептуру блюд и напитков с компонентом-топонимом, мы можем утверждать, что выбор топонима для кулинаронима чаще всего обуславливается определенным набором ингредиентов.

2.5 Практическая значимость материалов и результатов исследования

Материалы и результаты данной работы могут найти практическое применение на уроках английского языка в средней и старшей школе, а также на внеклассных мероприятиях по английскому языку.

ИС, в том числе названия обычно играют особенную роль в ходе коммуникации. После узнавания имени начинается процесс знакомства и взаимодействия людей друг с другом. Собственные имена очень важны для коммуникации. Имена собственные отличаются от имен нарицательных универсальностью их использования. К примеру, разговаривая на иностранном языке, мы используем различные нарицательные слова в отношении к знакомым предметам, терминам и понятиям, при этом знакомого для нас человека мы окликаем тем же именем, независимо от того, на каком языке мы с ним общаемся.

Отсюда следует, что ИС - это так называемые опорные точки в межъязыковой и межкультурной коммуникации и, как следствие, в изучении иностранного языка и в переводе с данного языка, выполняя функцию некоего межъязыкового, межкультурного мостика. При этом такое важное свойство имён собственных создало распространённую иллюзию того, что имена и названия не являются объектами внимания при изучении иностранного языка. Поэтому их, как правило, не включают в современные двуязычные словари, о них почти ничего не говорится в учебниках по изучению иностранного языка, особенно если речь идет об изучении на базе среднего общего образования, то есть в рамках школьной программы.

Современная методика обучения иностранному языку, предметом которой является обучение речевой деятельности на материале языка, основывается не только на непосредственном изучении курса, но и на погружении в лингвокультуру изучаемого языка, основываясь на комплексном подходе для достижения целей обучения. Сюда входит знакомство с историей, традициями и обычаями страны изучаемого языка, то

есть страноведческие знания и лингвострановедческие знания, что является необходимым для более полного понимания и осознания конкретного изучаемого предмета учащимися.

Следовательно, на содержание обучения иностранному языку оказывает влияние такая наука, как социолингвистика, которая изучает соотношение языка и культуры, языка и общества. Поэтому обучать иностранному языку нужно не только как новому, но и как источнику сведений о национальной культуре народа, исходя из того, что язык выполняет две главные функции: коммуникативную и кумулятивную.

Одним из таких блоков обучения в рамках лингвокультуры и лингвострановедения на уроке иностранного языка может являться изучение названий блюд и напитков в английском языке.

Школьная программа содержит обязательные для изучения темы «Food», «Daily Routine», «Holidays in Great Britain» для школьников всех возрастов. Поэтому на уроке целесообразно предложить учащимся следующие виды заданий:

Для школьников средних классов:

- Распределите на следующие группы: названия, образованные от имен известных личностей и названия, содержащие в себе географические объекты; основные блюда, первые блюда, десерты, напитки, традиционные праздничные блюда, блюда, которые едят на завтрак, обед, ужин, и.т.д. (Приложение 2)
- Соотнесите названия блюд и напитков с их рецептами (особенно при изучении именно названий продуктов)
- Соотнесите названия блюд и напитков с процессом их приготовления (особенно при изучении столовых приборов, единиц измерения в Великобритании, способов приготовления и т.д.) (Приложение 2)
- Прочтите текст и выполните упражнения после текста,

- Прослушайте текст об истории создания блюда (напитка). В данном случае тексты могут быть связаны с традиционными праздничными блюдами, историей их создания (при изучении грамматической темы Past Simple, Present Perfect).

Для школьников старших классов:

- Прочтите текст и выполните задания после текста. Такие задания могут быть использованы в рамках темы «Daily Routine» о том, какие блюда и напитки англичане употребляют на завтрак, обед, ужин (Приложение 2)
- Прослушайте диалоги о том, как и какие блюда и напитки люди заказывают в ресторане, как готовят то или иное блюдо (при изучении вводных конструкций At first, then, after that)

В современном образовании существует огромное количество различных педагогических технологий, например, проектное обучение, которое ставит своей целью обучать в команде, выполняя задания с творческим подходом, ориентируясь на развитие личности учащегося.

В данный момент происходит активная интеграция проектов в рамки традиционного обучения, с помощью которых учащиеся выполняют творческие исследовательские задания на основе изучаемого курса.

Таким образом, на основе исследованного нами материала можно предложить учащимся следующие темы проектов:

- Блюда и напитки, содержащие в названии антропонимический компонент в английском языке
- Традиционные блюда и напитки Великобритании
- Названия блюд и напитков, популярные в России, пришедшие к нам из Великобритании и Америки.

Исходя из этого, лингвокультурологический компонент является неотъемлемой частью современного урока иностранного языка в средней

школе. Изучая традиционные блюда и напитки Великобритании, учащийся погружается в атмосферу изучаемой страны, познает традиции и обычаи этого народа, что позволяет не только обучить студента лексике и грамматике, но и пониманию языка с точки зрения культуры.

Выводы по второй главе

В результате проведенного исследования мы пришли к следующим выводам.

1. С точки зрения структуры, исследуемые кулинаронимы представляют собой словосочетания, построенные преимущественно по атрибутивной модели, то есть один из компонентов «стержневой», а другой «уточняющий» его. При этом в состав кулинаронима входит имя создателя или имя известной личности, либо географическое место, где это блюдо или напиток были придуманы.

2. Количественный анализ показал, что большинство кулинаронимов представляют собой словосочетания с компонентом-антропонимом (79 единиц, что составляет 56,02% всей выборки), 62 единицы - словосочетания с компонентом-топонимом (43,98% выборки).

3. Кулинаронимы с компонентом-антропонимом подразделяются на: а) названия, представленные только именем или только фамилией личности (36 единиц, т.е. 25,5% выборки); б) названия, представленные смешанным антропонимом, и состоящие из ИС и имени нарицательного, указывающего на оттенки вкуса или составляющую этого блюда или напитка (16 единиц или 11,3% выборки); в) названия, представленные именем и фамилией, которые не относятся к конкретному денотату (15 единиц или 10,6% выборки); г) названия, представленные именем и фамилией известной личности (12 единиц или 8,5% выборки).

4. Кулинаронимы с компонентом-топонимом подразделяются на а) названия с хоронимом (21 единица или 14,9% выборки); б) названия с ойконимом (37 единиц или 26,2% выборки); в) названия с полисонимом (полионимом) или астионимом (14 единиц или 9,9% выборки); г) названия с комонимом или хорионимом (15 единиц или 10,6% выборки); д) названия с урбонимом (урбанонимом) (12 единиц или 8,5% выборки).

5. Проведенный анализ показал, что кулинаронимы с компонентом-антропонимом подразделяются на 2 группы по характеру и первичной сфере употребления антропонимов: а) названия с именами и фамилиями, прототипами которых являются конкретные, реально существовавшие или существующие личности (64 единицы или 81,1% выборки); б) названия с именами и фамилиями, которые не относятся к конкретному денотату (15 единиц или 18,9% выборки). Анализ количественного соотношения ИС, участвующих в образовании исследуемых названий, показал преобладание единичных антропонимов в их структуре.

6. Выбор топонима для названия блюда или напитка зачастую обуславливается определенным набором ингредиентов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Язык является главным способом человеческой коммуникации, представляя собой как национальное, так и социальное явление. На сегодняшний день лингвистика, в рамках науки ономастики, прибегает к помощи исследований культурной специфики нации посредством языка. Исходя из этого, главная цель современной лингвистики - выявить и описать закономерности и способы реализации определенного коммуникативного смысла в речи носителя языка.

ИС, отождествляя в своей семантике долгий процесс развития народа англоговорящих стран, являются трансляторами традиций, культуры и несут в себе ценностную и историческую информацию от первоисточника.

Исследование показало, что названия блюд и напитков, в состав которых входят имена собственные (онимы), вошли в состав многих рецептов кухонь англоговорящих стран, что отражает культурные, национальные и языковые особенности народа, проживающих в англоговорящих странах, а также их вкусовые пристрастия.

С точки зрения классификации ИС, самыми продуктивными классами онимов для образования названий блюд и напитков в английском языке являются антропонимы (личные имена людей) и топонимы (географические наименования). Не вызывает сомнений прецедентность топонимов в данном случае, получивших широкую известность благодаря их использованию для образного обозначения иных населенных пунктов, то есть для обозначения названий блюд и напитков в английском языке. Основанием для прецедентности здесь становятся следующие критерии: географические характеристики объекта (расположение, климатические условия), экономическая, социальная, культурная составляющие, а также историческая значимость и производство набора продуктов в данной местности.

Что касается названий с компонентом-антропонимом, то они обладают спецификой прецедентности, поскольку упоминание имен известных

личностей создает определенный ассоциативный ряд в сознании носителей языка. В большинстве случаев названия с антропонимами употреблены денотативно, т. е. указывают на конкретных людей, что раскрывает особенности их качеств, послуживших основой для характеристики блюда или напитка, что помогает нам понять мультикультурность мира, и вносят свой вклад в развитие межкультурного диалога.

Структурно-семантический анализ позволил выяснить, какие гастрономические особенности присутствуют в кухнях англоговорящих стран, какие блюда являются отражением английской нации, а также, какие продукты производятся на территории англоговорящих стран, которые определяют гастрономические пристрастия наций.

Таким образом, результаты данного исследования подтвердили тот факт, что наименование того или иного блюда или напитка соотносится со специфическими особенностями национального характера, позволяя подробнее раскрыть механизмы формирования образов в сознании человека и понять мировосприятие народа в целом. Это мощный инструмент передачи «культурной памяти» народа от одного поколения к другому. Способность воссоздавать лингвокультурные образы, заложенные в прецедентных названиях блюд и напитков, определяет возможность преодоления языкового и культурного барьеров.

В заключение отметим, что вопрос о статусе прецедентных имен в ономастической системе языка представляется весьма актуальным. Исследование особенностей имен собственных в названиях блюд и напитков в английском языке требует пристального внимания, так как такие особенности имеют не только теоретическую, но и практическую ценность для лингвокультурологии.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Ащенкова Г.А. Антропонимы-кулинаронимы как аттрактивные элементы французской семиосферы // Семиотрия значимых смыслов: сборник научных трудов [Текст] / Г.А. Ащенкова. — Иркутск: ИГЛУ, 2011. — С. 86—96.
2. Бондалетов В.Д. Русская ономастика [Текст] / В.Д. Бондалетов. - М.: 1970. - С. 20, С. 34-35
3. Введенская, Л.А., Колесников Н. П. От собственных имен к нарицательным: Кн. для учащихся ст. классов сред. шк. 2-е изд., испр. и доп. / Л.А. Введенская. - М.: Просвещение, 1989. - 143 с: ил.
4. Вендина Т.И. Введение в языкознание [Текст] / Т.И. Вендина. - М.: 2001. - С 181
5. Вышкин Е.Г. Онтологические метафоры в дискурсе лингвистических исследований // Традиции и инновации в строительстве и архитектуре: материалы 70-й юбилейной Всероссийской научно-технической конференции по итогам НИР 2012 года [Текст] / Е.Г. Вышкин. - СГАСУ. — Самара, 2013. — С. 105—106.
6. Гашимов Э.А. Структурно-семантические и прагматические характеристики английского лингвокультурного кода (на материале лексико-фразеологического поля «Продукты питания»): дис. ... канд. филол. наук [Текст] / Э.А. Гашимов. — Самара, 2005. — 189 с.
7. Громов Г.Г. Методика этнографических экспедиций [Текст] / Г.Г. Громов. - М., 1964. - 119 с
8. Ермакова Л.Р. Глоттонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультур): дис. ... канд. филол. наук [Текст] / Л.Р. Ермакова. — Белгорода, 2011. — 236 с.
9. Ермолович, Д.И. Имена собственные на стыке языков и культур [Текст] / Д.И. Ермолович. - М.: Р. Валент, 2001. - 200 с.

- 10.Ермолович Д.И. Имена собственные: Теория и практика межъязыковой передачи [Текст] / Д.И. Ермолович. - М., 2005. - С. 300, 309–312.
- 11.Ибятова Л.З. Символ как продукт мифологического сознания // Традиции и инновации в строительстве и архитектуре: материалы 71-й Всероссийской научно-технической конференции по итогам НИР 2013 года [Текст] / Л.З. Ибятова. - СГАСУ. — Самара, 2014. — С. 125—126.
- 12.Кирсанова Е.М. Кулинаронимы в художественной литературе и переводе // Лингвориторическая парадигма: теоретические и прикладные аспекты: межвуз. сб. науч. трудов, вып. № 9. [Текст] / Е.М. Кирсанова. — Сочи: РИО СГУТиКД, 2007. — С. 81—87.
- 13.Кирсанова Е.М. Прагматика единиц семантического поля «ПИЩА»: системный и функциональный аспекты (на материале английского и русского языков): дис. ... канд. филол. наук [Текст] / Е.М. Кирсанова. — М., 2009. — 294 с.
- 14.Козько Н.А. Концептосфера «спиртные напитки» в национальной языковой картине мира: дис. ... канд. филол. наук [Текст] / Н.А. Козько. — Челябинск, 2006. — 240 с.
- 15.Комолова З.П. Семантическая мотивированность прагматонимов (на материале товарных знаков СССР и США) [Текст] // Проблемы семантики; / под. ред. В.М. Солнцева.— М., 1994. — С. 333—339.
- 16.Леонова А.И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19 [Текст] / А.И. Леонова. — Тверь, 2003. — 214 с.
- 17.Матвеев, А.К. Ономастика и ономатология: Терминологический этюд // Вопр. Ономастики [Текст] / А.К. Матвеев. - 2005. № 2. С. 5–10.
- 18.Мадиева, Г.Б. , Супрун, В. И. Антропонимы как средство выражения национальной культуры [Текст] / Г.Б. Мадиева. - Известия ВГПУ. Проблемы ономастики. 2010. С. 96 -102.

- 19.Миронова И.К. Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропозициональные структуры и их лексические репрезентации: дис. ... канд. филол. наук [Текст] / И.К. Миронова. — Екатеринбург, 2002. — 280 с.
- 20.Олянич А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) // Массовая культура на рубеже XX—XXI веков: Человек и его дискурс [Текст] / А.В. Олянич. — М.: Азбуковник, 2003. — С. 150—184.
- 21.Пахомова И.В. Метафорическое представление концепта еда/пища в английской языковой картине мира новоанглийского периода: дис. ... канд. филол. наук [Текст] / И.В. Пахомова. — СПб., 2003. — 163 с.
- 22.Ракова Е.В. Категоризация образов в процессе номинации // Традиции и инновации в строительстве и архитектуре: материалы 71-й Всероссийской научно-технической конференции по итогам НИР 2013 года [Текст] / Е.В. Ракова. - СГАСУ. — Самара, 2014. — С. 123—125.
- 23.Реформатский, А.А. Введение в языковедение [Текст] / А.А. Реформатский. - М.: Аспект Пресс, 2014. - 536 с.
- 24.Серебренников Б.А. Общее языкознание. Методы лингвистических исследований [Текст] / Б.А. Серебренников. - М.: Научная монография. 1970. - 567 с.
- 25.Суперанская, А.В. Общая теория имени собственного [Текст] / А.В. Суперанская. - М.: «Наука», 1973. - 367 с.
- 26.Суперанская, А. В., Сталтмане, В. Э., Подольская, Н. В., Султанов, А. Х. Теория и методика ономастических исследований [Текст] / А.В. Суперанская. - М.: Наука, 1986. - 256 с.
- 27.Суперанская А.В. Общая теория имени собственного [Текст] / отв. ред. А. А. Реформатский. 3—е изд., испр. - М.: Книжный дом «Либроком», 2009. - С. 144—145, 165—170.

28. Супрун, В.И. Ономастическое поле русского языка и его художественно-эстетический потенциал [Текст] / В.И. Супрун. - Волгоград: Перемена, 2000. - 172 с.
29. Фонякова, О.И. Имя собственное в художественном тексте [Текст] / О.И. Фонякова. - Л.: ЛГУ, 1990. - 104 с.
30. Шайхутдинова Х.А. Образно-концептуальные инновации в современном немецком языке [Текст] / Х.А. Шайхутдинова. - Иностранные языки: лингвистические и методические аспекты. — 2004. — № 1. — С. 115—121
31. Laura Mason and Catherine Brown. Traditional Foods of Britain. GB [Текст]: 2004. P 10-98
32. Nicolaisen, W. F. H. Place-Name Legends: An Onomastic Mythology // Folklore [Текст] / Taylor & Francis, Ltd. Vol. 87, No. 2 (1976), P. 146-159.

Электронные источники

33. Большая советская энциклопедия [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://bse.uaio.ru/BSE/1802.htm>, свободный
34. Градалева Е. А. Реализация культурно значимых образов в ономастическом пространстве английского языка [Электронный ресурс] / Режим доступа: // Universum: филология и искусствоведение. 2015. № 5 (18). URL: <http://7universum.com/ru/philology/archive/item/2142>, свободный
35. Игнатович, Я. П. Фразеологические единицы с компонентом-именем собственным в английском языке [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://rae.ru/forum2012/pdf/1101.pdf>, свободный
36. Названия новейшего оружия [Электронный ресурс] / Режим доступа: URL: <http://vote.mil.ru/>, свободный
37. Научная электронная библиотека elibrary.ru [Электронный ресурс] / Режим доступа: URL: <https://elibrary.ru>, свободный

38. All Cocktail Recipes [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://www.cocktail.uk.com/cocktails>, свободный
39. John Nott. The Cook's and Confectioners Dictionary: Or, the Accomplish'd Housewife's Companion. GB [Электронный ресурс] / Режим доступа: 1723. <http://www.foodsofengland.co.uk/book1723nott.htm>, свободный
40. Roll Call: How Some Famous Foods Got Their Names [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://www.delish.com/food/g512/food-name-history/?slide=14>, свободный
41. Robert May. The Accomplisht Cook // "The art & mystery of cookery. Wherein the whole art is revealed in a more easie and perfect method, than hath been publisht in any language." // GB [Электронный ресурс] / Режим доступа: 1660. <http://www.foodsofengland.co.uk/book1660may.htm>, свободный
42. The British Food Trust [Электронный ресурс] / Режим доступа: https://web.archive.org/web/*/www.greatbritishkitchen.co.uk, свободный
43. The complete list of food of England [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.foodsofengland.co.uk/factindex.htm>, свободный
44. Oxford English Dictionary [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.oed.com/>, свободный

Словари и сборники

45. Ахманова О.С. Словарь лингвистических терминов [Текст] / О.С. Ахманова. - М: УРСС: КомКнига, 2007. - 576 с
46. Крысин, Л.П. Толковый словарь иноязычных слов: свыше 25 000 слов и словосочетаний [Текст] / Л.П. Крысин. – М: ЭКСМО, 2005. - 941 с.
47. Марузо, Ж. Словарь лингвистических терминов [Текст] / Ж. Марузо. - М.: УРСС, 2004. - 435 с.
48. Подольская Н. В. Словарь русской ономастической терминологии [Текст] / Н.В. Подольская. - М.: Наука, 1978. С. 97–104.

49. Рыбакин А. И. Словарь английских личных имен: Dictionary of personal English names. 4000 имен. 2-е изд., испр. и доп. [Текст] / А.И. Рыбакин. - М.: Русский язык, 1989. С. 8.
50. Рыбакин А.И. Словарь английских фамилий. [Текст] / А.И. Рыбакин. - М.: Русский язык, 1986.
51. Телия В. Н. Лингвистический энциклопедический словарь [Текст] / В.Н. Телия. - М.: СЭ, 1990. С. 336-337
52. Топоров, В. Н. Из области теоретической топонимистики [Текст] / В.Н. Топоров. - ВЯ, 1962, № 6. С. 3-12.
53. Словарь английских пословиц и фразеологических выражений. [Текст] – Смоленск: Русич, 2001. – 560 с.
54. Ekwall, E. The Concise Oxford Dictionary of English Place Names. 4th ed. [Текст] – Oxford, 1960.
55. Longman Dictionary of Contemporary English. [Текст]. - London, 2001
56. Longman Dictionary of English Idioms [Текст]. - London, 1996
57. Mills, A. D. A Dictionary of English Place names [Текст]. – NY, Oxford University Press, 1991.

Приложение 1

Этимология кулинаронимов с компонентом-антропонимом и с компонентом-топонимом

1. Наименования с компонентом-антропонимом

1.1 Наименования блюд

1.1.1 Названия, представленные именем и фамилией, которые не относятся к конкретному денотату

Apple Brown Betty

История этого классического десерта несколько туманна. Оксфордский компаньон по еде пришел к выводу, что на самом деле существует настоящая "Бетти" афроамериканского происхождения, в честь которой названо блюдо. Считается, что "Браун" имел в виду не блюдо, а саму кухарку, которая, возможно, имела смешанное расовое происхождение. В колониальные времена было принято называть десерты в честь людей, и есть дальнейшие предположения, что эта Бетти могла быть рабыней. Рецепт, сделанный из яблок Granny Smith, лимонного сока, сахара, бутербродного хлеба, масла, корицы и коричневого сахара, был впервые опубликован в литературном журнале Йеля (*Yale Literary Magazine*) под названием "brown Betty" в 1864 году.

Brown George Pudding

Имбирный пудинг на пару с золотистым сиропом. Всегда описывается как "детская" еда. Известно только с 1920-х годов, предложения, которые относятся к королю Георгу III (King George III), вероятно, ложные, в то время как название "коричневый" может быть признаком того, что более ранние версии были сделаны с патокой.

Charlotte

Русская Шарлотта (Russian Charlotte) или Шарлотта Русс (Charlotte russe) - десерт, придуманный французским шеф-поваром Мари-Антуаном

Каремом (Marie-Antoine Carême). Пирог был назван в честь единственного ребенка его бывшего работодателя Георга IV, принцессы Шарлотты, и его нынешнего русского работодателя царя Александра I (слово «Russian»). Это холодный десерт из баварского крема в форме, выложенной дамскими пальчиками.

Cousin Jim

Нарезанная и жареная печень, бекон и лук в говяжьем бульоне под нарезанным картофелем.

Knickerbocker Glory

Комбинированное мороженое с фруктами, уложенное слоями и поданное в очень высоком коническом стакане, которое едят длинной ложкой.

Слово "Knickerbocker" происходит от голландской фамилии, достаточно значимой среди первых поселенцев в Нью-Йорке, чтобы стать прозвищем для старых европейцев-американцев и их отличительных брюк. Что же касается сладкого десерта, теперь происхождение похоже на полностью английское, хотя точная информация неизвестна.

Возможно, дело в том, что десерт Knickerbocker Glory был создан и назван в 1920-х годах пекарнями Лиона как часть фантастического ассортимента мороженого для их кафе "Corner House" наряду с другими десертами, такими как "плюс четыре".

Другой вариант заключается в том, что название каким-то образом связано с Knickerbocker Ice Co из Нью-Йорка. Это был один из крупнейших "ледоуборочных комбайнов" 19-го века, работники которого собирали лед из замерзших озер зимой и хранили его в изолированных ледяных домах, чтобы продать летом, и чей бизнес исчез вместе с появлением холодильников в 1920-х годах.

Pizza Margarita

Её Величество Маргарита Савойская, жена короля Италии Умберто I, принимала деятельное участие в культурной жизни Италии и всячески

поддерживала благотворительные учреждения — особенно Красный Крест. С ее помощью открывались выставки и звучали новые имена. Но и ее собственное имя скоро стало звучать в неожиданном контексте. История, передающаяся из уст в уста, такова.

В 1889 году король Умберто и его супруга, отдыхая в своей летней резиденции близ Неаполя, внезапно изъявили желание попробовать то, что ест народ. А самой распространенной пищей бедняков была пицца. Придворный повар владел секретами более изысканной кухни, но тут оказался бессилён — пришлось срочно привлекать кудесника со стороны. Им оказался хозяин лучшей пиццерии Неаполя Рафаэло Еспозито. Он явился к королевской чете с тремя пиццами: двумя традиционными и третьей, сделанной специально по такому случаю, — с красными помидорами черри, зеленым базиликом и белой моцареллой, что соответствовало цветам итальянского флага. Эта пицца понравилась королеве больше всего и была названа в честь Ее Величества.

Reuben Sandwich

Рубен может считаться первым знаменитым бутербродом — хотя он был назван не в честь актрисы, которая его вдохновила, а скорее в честь шеф-повара, который его приготовил. Патриция Тейлор (Patricia Taylor), дочь покойного Арнольда Рубена (Arnold Reuben), объяснила *the New York Times*, что это было в 1914 году, когда подруга бродвейской актрисы Чарли Чаплина вошла в гастрономический магазин своего отца и сказала: «Рубен, сделай мне сэндвич, я так голодна, что могла бы съесть кирпич». Понимая, что она имеет в виду, Рубен сложил ветчину, жареную индейку, швейцарский сыр, лист салата и русский соус между двумя ломтиками ржаного хлеба. Актриса была так довольна, что воскликнула: "Боже, Рубен, это лучший сэндвич, который я когда-либо ела, ты должен назвать его Аннет Силос (Annette Seelos). По словам Тейлор, ее отец ответил: "Черт возьми, я назову это особым Рубеном (Reuben's Special)! "

1.1.2 Названия, представленные именем и фамилией, которые относятся к конкретному денотату

- Названия, представленные только именем или только фамилией личности

Abernethy Biscuits

Печенье Abernethy было разработано выдающимся лондонским хирургом Джоном Абернети (John Abernethy). В книге '*Reece's Cylopedia*' говорится: "его хирургические наблюдения о происхождении и лечении местных болезней была одной из самых ранних научно-популярных работ по медицине. Так велико было его рвение поощрять пациентов читать книгу, что он заслужил прозвище "Доктор - моя книга" ("Doctor My-Book"). Он учил тому, что местные болезни часто являются результатом неупорядоченных состояний пищеварительных органов и должны лечиться очищением и строгой диетой". Частью этой диеты было его изобретение, примерно с 1829 года, - печенье из грубой муки в качестве помощи для более эффективного пищеварения. Такое печенье быстро приобрело известность.

Battenberg

Это торт из кусочков бисквита, окрашенных в розовый и жёлтый цвета и составленных так, что при поперечном разрезе получается шахматная клетка. Слои бисквита между собой промазаны абрикосовым джемом, а снаружи торт покрыт оболочкой из марципана. Торт Баттенберг был назван в честь бракосочетания принцессы Виктории, внучки королевы Виктории, с принцем Луи Баттенбергским в 1884 году. Ранние рецепты торта были известны также под другими названиями: Торт Домино (Domino Cake), Неаполитанский ролл (Neapolitan Roll) или Церковный торт (Church Window Cake).

Bechamel

Соус, приправа к мясным блюдам. Назван по имени гофмейстера французского короля Людовика XIV, маркиза Бешамеля, продиктовавшего

своему повару рецепт нового соуса. Название соуса отличаются по способу образования от «чистых слов-имен».

Beefstroganoff

Есть среди щедрых людей, подаривших свои имена, и русские герои. Так, в слове «бефстроганов» можно расслышать фамилию графа Александра Строганова. Изобретение этого блюда из говядины и томатно-сметанного соуса принадлежит не самому графу, а его французскому повару — отсюда и словообразование на французский манер: *bœuf Stroganoff*, то есть «говядина по-строгановски». По одной легенде, повар придумал кушанье персонально для графа, когда он был стар и плохо пережевывал пищу из-за отсутствия зубов. По другой — бефстроганов был придуман в Одессе для тех, кто обедал у Строганова. В середине XIX века граф стал новороссийским и бессарабским генерал-губернатором, после чего получил звание почетного гражданина Одессы. Будучи столь важной персоной, он организовал «открытый стол»: на его обеды мог зайти любой образованный человек в приличном костюме. По велению графа повар придумал удобный и быстрый способ приготовления мяса, которое из-за мелкой нарезки кусочками было легко делить на порции.

Cobb Salad

Многие кулинарные шедевры рождаются из случайных последствий. Так было и с салатом Кобба. По преданию, в 1937 году Бобб Кобб (*Bobb Cobb*), владелец знаменитого Лос-Анджелесского *Brown Derby*, захотел перекусить в полночь. Дерби порылся в холодильнике ресторана, где нашел все необходимое для отличного перекуса. Он бросил вместе салат, авокадо, яйца вкрутую, помидоры, лук, сыр и французскую заправку, затем нарезал все это и добавил бекон, который, как мы все знаем, делает все лучше. На следующий день в меню появился салат Кобб. По словам писателя Артура Шварца (*Arthur Schwartz*), ресторан приготовил более 4 миллионов порций этого блюда, прежде чем закрыть свои двери.

Caesar

Носители языка связывают его название с именем великого римского полководца Юлия Цезаря. Однако салат был изобретён двумя братьями — Алексом и Цезарем Кардини, владельцами итальянского ресторана в Америке (сейчас город относится к Мексике). Первоначально салат включал анчоусы и носил название «Салат Авиатора», поскольку Алекс был летчиком. Позже один из братьев немного изменил рецепт и назвал блюдо в честь себя — Цезарь.

Carpaccio

Витторе Карпаччо — живописец Раннего Возрождения, живший и творивший в самом независимом из итальянских городов — Венеции. Наиболее удачным считается его цикл полотен, посвященных жизни святой Урсулы. В нем мастер увековечил родной город: гондолы, высокие аркады мостов, величественные палаццо, площади, заполненные пестрой толпой...

Спустя четыре с лишним века, в 1950 году, в Венеции проходила большая выставка художника. В это самое время в знаменитом венецианском «Баре у Гарри» впервые было подано новое блюдо: говяжье филе, заправленное смесью оливкового масла с лимонным соком, к которому прилагались пармезан, руккола и черри. Рецепт придумал владелец заведения Джузеппе Чиприани — специально для графини Амалии Нани Мочениго, которой врачи запретили есть мясо, прошедшее тепловую обработку. Вспомнив о том, какое множество оттенков красного использовал Витторе Карпаччо в своей палитре, Джузеппе решил назвать новое кушанье в его честь. Так они и воссоединились — художник и говяжье филе.

Eggs Benedict

Блюдо, которое многие употребляют, чтобы облегчить похмелье. Эта основа завтрака была на самом деле создана после ночи чрезмерного употребления алкоголя более века назад. Согласно New York Times, в 1894 году щеголеватый аристократ с Уолл-Стрит Лемюэль Бенедикт (Lemuel Benedict), который, как известно, носил пальто из енотовой кожи и трость, заказал из меню отеля Waldorf: яйца-пашот, тосты с маслом,

бекон и кувшин, полный голландского соуса (сбоку). Бенедикт жаловался на похмелье и почему-то решил, что эта смесь продуктов для завтрака впитает алкоголь в его животе. Любимый метрдотель Оскар Чирки — ресторан отеля до сих пор носит его имя — попробовал смесь Бенедикта и решил, что она должна стать постоянным дополнением к меню Waldorf-Astoria. Бенедикт все еще получает прибыль от блюда благодаря своему имени.

Eve's pudding / Mother Eve's pudding

Это традиционный британский десерт из яблок и теста для бисквита Виктория. Яблоки кладут дно формы для выпечки и заливают тестом сверху. Название — отсылка к библейской Еве. Является упрощенной версией пудинга герцога Камберлендского. Самый ранний известный рецепт датируется 1824 годом. В то время ещё не было разрыхлителя, поэтому использовался тертый хлеб и измельченный смалец.

Graham Crackers

В эти дни мы часто складываем обжаренный зефир и растопленный шоколад между двумя Graham crackers, чтобы сделать их очень сладкими, но изначально такие крекеры были созданы для другого. Печенье было разработано в 1829 году Сильвестром Грэмом (Sylvester Graham), который верил в строгую вегетарианскую диету, чтобы избавить общество от сексуальных желаний и нечистых мыслей. Интересно, что теперь любимый всеми десерт был простой пищей в рамках диеты Грэма, которая исключает мясо, специи и сыр. Как крекер стал коммерческим продуктом? Это неясно, но в 1898 году Graham Crackers начали производство в Национальной компании печенья. В 1925 году они стали известны под названием «Honey Maid Graham Crackers».

Lobster Newburg

В середине 1800-х годов судоходный магнат Бен Венберг (Ben Wenberg) попросил Чарльза Ранхофера (Charles Ranhofer), шеф-повара ресторана Delmonico'S, приготовить блюдо, которое он обнаружил в Южной

Америке. Это были куски омара, обжаренные в масле и поданные в соусе из сливок и яиц, приправленных паприкой. Блюдо было настолько успешным, что его добавили в меню ресторана Delmonico'S как омара Венберга (Lobster Wenberg). Однако некоторое время спустя Венберг выпил слишком много вина из знаменитых подвалов Дельмонико и ввязался в драку. Он был изгнан из "Дельмонико" навсегда, и его имя было вычеркнуто из меню. "Wenberg" стал "Newburg."

Nachos

Блюдо Начос — это кукурузная слоеная лепешка с сыром, острым перцем халапеньо, соусом «Сальса», сметаной и множеством других начинок — получил свое название от своего изобретателя, Игнасио Аная (Ignacio Anaya). В 1943 году Аная был шеф-поваром в ресторане Victory Club в Пьедрас-Неграс (Piedras Negras), Мексика, когда несколько жен американских солдат, дислоцированных в Форте Дункан (Fort Duncan), прибыли в ресторан после закрытия. Аная делал все, что мог, и обслуживал их, импровизируя со всем тем, что было у него в руках, как он сам говорил: "Nachos Especiales" это было его собственное прозвище, которое является обычным для мужчин по имени Игнасио.

Napoleon

В России название торта «Наполеон» нередко связывают с названием пирожного. В 1912 в Москве широко праздновалось 100-летие изгнания Наполеона Бонапарта из России. К этому юбилею появился целый ряд напитков и блюд, оформленных по-праздничному. Появилось и новое пирожное — слоёное с кремом, изготовленное в виде треугольника, в котором предполагалось видеть знаменитую треугольную шляпу Наполеона. Пирожное быстро получило название «Наполеон» и всеобщее признание. Это название сохранилось до наших дней, хотя по форме пирожное стало прямоугольным.

Oysters Rockefeller

Эти устрицы подаются в старейшем ресторане Америки «У Антуана». Рецепт этого блюда до сих пор хранится в тайне, а изобрел его в 1889 году Джюльз Алчиторе, сын первого владельца ресторана, и назвал свое творение в честь самого богатого в то время американца.

Praline

Поджаренный и обсахаренный миндаль, в настоящее время и сорт пирожного. Когда французский король Людовик XIV посетил занемогшего маршала Плесси-Прале-на, кондитер маршала подал к столу приготовленный таким способом миндаль. Лакомство пришлось королю по вкусу и стало известным под именем хозяина дома.

Salisbury Steak

Красное мясо обычно не входит в список рекомендуемых тем, кто на диете, но это было основой режима питания доктора Джеймса Солсбери (James Salisbury). В 1892 году, задолго до того, как Аткинс (Atkins) разработал популярную богатую белками диету, Солсбери написал книгу «*The Relation of Alimentation and Disease*» (Соотношение питания и болезни), в которой он высказал свое убеждение, что люди на две трети плотоядны и на одну треть травоядны. Согласно книге доктора, "если мы хотим поддерживать человеческую машину в хорошем рабочем состоянии, мы должны ожидать, что будем кормить ее продуктами, которые она должна хорошо переваривать". Он считал, что список недугов был результатом диеты, содержащей в основном только овощи и крахмал. Он проповедовал употребление постной говядины три раза в день (плюс закуски из говядины!) для поддержания хорошего здоровья.

Солсбери стейк - жареная или жареная говяжья котлета, смешанная с яйцом, панировочными сухарями, луком и приправами. Иногда его подают с подливкой.

Кроме романов его авторству приписывают немало коктейлей. Один из них до сих пор называют «Шампанское Хемингуэя». От обычного шампанского его отличает то, что в состав входит абсент. Приготовить

коктейль не просто: при смешивании не должна потеряться игристость. Бронебойный эффект обеспечен. Не зря же сам Папа Хэм назвал напиток «Смерть в полдень».

Sandwich

Бутерброд с двумя ломтиками хлеба и начинкой внутри получил название благодаря четвертому графу Сэндвичу — Джону Монтегю (1718–1792). По одной версии, которая скорее напоминает анекдот, чем быль, граф был заядлым картежником и во время одной из длинных партий в 1762 году попросил повара обжарить пару кусков хлеба, а между ними положить ростбиф — таким образом, он смог держать сэндвич и играть в карты, не пачкая их. Однако, учитывая высокое положение Джона Монтегю, который был английским дипломатом и первым лордом Адмиралтейства, более убедительной кажется другая легенда. В 1770-х годах состоялась кругосветная экспедиция Джеймса Кука, а подготовкой этого плавания занимался как раз граф Сэндвич. Вероятно, ему некогда было отвлекаться на еду, и он придумал простой и удобный фастфуд — сэндвич. Кстати, вклад Монтегю в организацию кругосветного плавания Джеймс Кук оценил высоко, подарив его имя сразу трем открытым географическим объектам: Южным Сэндвичевым островам, главному острову в составе этого архипелага — Монтегю, а также Гавайским островам, которые Кук изначально окрестил Сэндвичевыми островами (это название употреблялось до середины XX века).

The Victoria sponge

Викторианский торт, был назван в честь королевы Виктории, которая, как известно, наслаждалась кусочком бисквита с ее послеобеденным чаем. Рецепт этого бисквита произошел от классического пирога — равное количество масла, сахара, яиц и муки. Разница была только в добавлении разрыхлителя, который был открыт английским поваром Альфредом Бердом (Alfred Bird) в 1843, который позволил бисквиту выше подняться. Это

изобретение, пишет автор кулинарии Фелисити Клоук (Felicity Cloake), "было названо патриотическим тортом" бисквитом Виктории.

- Названия, представленные именем и фамилией известной личности

Arnold Bennett (omelets)

Легенда утверждает, что английскому писателю Арнольду Беннету, когда он в 1930 году заканчивал работу над своим романом «Imperial Palace», так понравился фирменный омлет, который готовил шеф-повар отеля «Савой», что он с тех пор всегда просил его приготовить, где бы ни останавливался. Для этого сложного омлета, кроме яиц, нужна еще копченая рыба и несколько видов сыра.

Ronald Reagan Soup

В 1986 году 40-й президент США Рональд Рейган заявил, что он любит французские супы. В ответ на это признание поднялась целая компания, которая должна была сделать популярным «типично американский» суп. Этот суп готовится из говядины, помидоров, зеленого перца и мамалыги.

- Названия, представленные смешанным антропонимом, и состоящие из ИС и имени нарицательного, указывающего на оттенки вкуса или составляющую этого блюда

Bananas Foster

Ричард Фостер (Richard Foster), постоянный посетитель знаменитого ресторана Бреннана в Новом Орлеане, создал этот восхитительный десерт. Липкая, сладкая, гладкая смесь приготовленных бананов, плавающих в сахаре, топленом масле и роме, который часто поджигается на столе, десерт был изобретен в 1951 году шеф-поваром Полом для Фостера. Владелец тентовой компании, Фостер служил в комиссии по преступлениям в Новом Орлеане и был хорошим другом владельца ресторана Оуэна Эдварда Бреннана (Owen Edward Brennan).

Fettuccine Alfredo

Что вдохновило Альфредо Ди Лелио (Alfredo di Lelio), чтобы создать его по сей день знаменитое Феттучине? Беременная жена. Якобы его молодая супруга потеряла аппетит во время беременности и нуждалась в прибавке в весе. Ди Лелио, владелец ресторана в Риме, создал простое блюдо из свежей пасты Феттучине, сыра пармиджано (Parmigiano cheese), масла и сливок. Его жена с удовольствием съела такое блюдо. Он решил добавить свое творение в меню ресторана. Вскоре Феттучини Альфредо стал популярен не только у своих завсегдатаев, но и у голливудских актеров, посещающих Вечный Город.

German Chocolate Cake

Есть поверье, что в Германии можно найти лучший шоколадный торт, однако это не так. Влажный, темный шоколадный торт, с прослойкой из карамельной глазури, смешанной с кокосом и орехом пекан, на самом деле имеет американские корни. Все началось еще в 1852 году, когда сотрудник Walter & Baker Сэмюэл Герман (Samuel German) создал более сладкий вариант приготовления шоколада, нежели компания делала до этого. Рецепт шоколада был закреплен за Германом и рецепт торта скоро последовал за ним.

Peach Melba

Иногда его называют величайшим шеф-поваром, который когда-либо жил, Огюст Эскофье (Auguste Escoffier) создал десерт из вареных половинок персика, ванильного мороженого и малинового соуса в честь австралийской оперной певицы Дамы Нелли Мельба (Dame Nellie Melba). Француз Эскофье работал в лондонском отеле "Ритц" (the Ritz) в начале 1900-х годов. Тогда Мельба регулярно выступал в оперном театре Ковент-Гарден (the Covent Garden). Эскофье также создал Melba toast—хлеб, нагретый в низкой духовке до золотисто-коричневого цвета и очень хрупок—в честь Мельбы.

1.2. Наименования напитков

1.2.1 Названия, представленные именем и фамилией, которые не относятся к конкретному денотату

Bloody Mary

Этот легендарный коктейль окружен множеством тайн и мифов. Любителями и почитателями напитка были такие известные люди как Эрнест Хэмингуэй и Скотт Фицджеральд. Мировое признание коктейль, получил в Нью-Йорке, когда в отеле St. Regis работающий в баре Петьо, решив поэкспериментировать добавил в напиток соус «Табаско». На праздновании юбилея коктейля почетное право сказать первый тост в честь неповторимой «Кровавой Мери» выпало внучке легендарного бармена, и создателя этого коктейля Фернана Петьо.

Margarita (cocktail)

В 1948 году техасская аристократка Маргарет Сэймз устроила роскошный светский прием на своей вилле в Акапулько. Своих гостей она угощала новым коктейлем, в состав которого входила текила, апельсиновый ликер Куантро и лимонный сок. Уникальное сочетание сладкого, соленого и кислого гостям очень понравилось, а среди них оказался Томми Хилтон, владелец сети отелей. Через несколько дней новый коктейль под названием «Маргарита» появился во всех барах и ресторанах гостиниц Hilton. Существует еще несколько легенд, согласно которым десятью годами ранее первую Маргариту смешал бармен одного маленького бара и назвал, само собой разумеется, в честь любимой девушки.

1.2.2. Названия, представленные именем и фамилией, которые относятся к конкретному денотату

- Названия, представленные только именем или только фамилией личности

Alexander

Коктейль придумал бармен ресторана Rector's Трой Александр в начале 1920-ых, когда в США был введен Сухой Закон, состав: джин, ликер "Крем де Какао", свежие сливки и тертый мускатный орех.

Kir

Придуман во время Второй мировой войны, а затем популяризирован героем Сопротивления и мэром города Дижон Феликсом Киром, состав: шампанское и красное вино.

Negroni

Авторство этого коктейля принадлежит итальянскому аристократу, графу Камилло де Негрони, первая половина 20 века, состав: джин, красный вермут, кампари.

- Названия, представленные именем и фамилией известной личности

Earl Grey Tea

Говорят, что премьер министр Британии Эрл Чарльз Грей (Earl Charles Grey, 1764-1845) дал знаменитому чаю свое имя в 1830 году. Чай с добавлением листьев бергамота он получил в подарок от одного китайского моряка в благодарность за спасение его сына при кораблекрушении, а позднее передал рецепт Лондонской Чайной Компании Джексона на Пиккадилли. Некоторое время спустя другая чайная компания, оспаривая права на популярный напиток, заявила, что сам рецепт и подарок имеют индийское происхождение, а рецепт был получен от индийского раджи, когда его сына спасли от тигра. Но все это было лишь частью конкурентной борьбы той компании в целях получения права увековечить имя Чарльза Грея на коробочках с чаем их производства.

Ed Victor (cocktail)

Эд Виктор (Edward Victor) — один из ведущих литературных агентов современности. Он работал с Дугласом Адамсом, с лауреатом Букеровской премии Джоном Бэнвиллом, с Китом Ричардсом и многими другими

литераторами. Любимый коктейль Эда Виктора смешивают в лондонском ресторане «Плющ». Виктор говорит, что когда коктейль сделан правильно, то его цвет должен быть таким же, как у восходящего тропического солнца.

- Названия, представленные смешанным антропонимом, и состоящие из ИС и имени нарицательного, указывающего на оттенки вкуса или составляющую этого напитка

Hemingway's Champagne

Эрнест Хемингуэй знал толк в спиртном и знания эти передал своим героям, пьющим практически на каждой странице его книг. «Не тратьте время на церкви, правительственные здания и площади. Если вы хотите понять другую культуру, проведите ночь в местных барах», — советовал он путешественникам. И, конечно же, в каждом городе, где побывал писатель, имелось заведение, позиционирующее себя как любимый бар Папы Хэма. И хотя любимым напитком писателя был «очень сухой мартини», другим «представителям» алкогольной продукции он тоже во внимании не отказывал.

2. Наименования с компонентом-топоним

2.1 Названия блюд

2.1.1 Названия с хоронимом

California roll

Ролл Калифорния не только для тех, кто не переносит сырую рыбу — хотя, по существу, именно так этот ролл получил свое начало в Лос-Анджелесе, где сушисты из Японии пытались получить выгоду на плацдарме в конце 1960-х/начале 1970-х годов.

Шеф-повар Манашиа Ичиро и его помощник Машита Ичиро в ресторане Токуо Каикан в Лос-Анджелесе, в котором был один из первых суши-баров страны, создали рулон "наизнанку", который вытеснил

отвращение американцев, завернув нори (морские водоросли) внутри риса и заменив авокадо на Торо (сырой жирный тунец).

Ролл с авокадо-крабом-огурцом стал хитом, и такие роллы завоевали страну и теперь ролл «Калифорния» присутствует в каждом ресторане.

Philly cheese steak

Это бутерброд, настолько жирный, что поза, которую необходимо принять, чтобы съесть сэндвич, не испортив свою одежду, имеет название "Филадельфийский наклон".

Пэт и Гарри Оливьери получили известность благодаря первым сырным стейкам (первоначально с соусом для пиццы – сыр был добавлен позже), которые они добавляли в свои жирные сэндвичи и продали из своего ларька с хот-догами в Южной Филадельфии.

Welsh rarebit

Welsh rabbit (оригинальная орфография) - традиционное валлийское блюдо, приготовленное с пикантным соусом из плавленого сыра и различных других ингредиентов и подается горячим, после того, как его наливают на ломтики поджаренного хлеба. Название блюда происходит из Британии 18 века. Несмотря на название, блюдо совсем не содержит мяса кролика.

Первое зарегистрированное упоминание о блюде было "Welsh rabbit" в 1725 году, но происхождение этого названия неизвестно.

Существует предположение, что «Валлийский Кролик» происходит от блюда долины Южного Уэльса, в котором щедрый кусок сыра помещается в смесь взбитых яиц и молока, приправленную солью и перцем и запекается в духовке до тех пор, пока яичная смесь не укрепитсЯ и сыр не растает.

Слово Welsh, возможно, было использовано, потому что оно несет в себе теперь архаичный смысл на английском языке, означающий "иностранный, неродной", являющимся этимологическим феноменом. Также возможно, что блюдо было приписано валлийцам, потому что они считались особенно любящими сыр, о чем свидетельствует Андрей Бурде в своем

«*Fyrst Boke of the Introduction of Knowledge*» (1542), где он писал: «я валлиец, я очень люблю «cause boby», хороший жареный сыр». По словам Боорда, "cause boby" - это валлийский *caws robi*, что означает "запеченный сыр".

Слово *rarebit* является искажением слова *rabbit*, "валлийский кролик" впервые записан в 1725 году и вариант "валлийский *rarebit*" впервые записан в 1785 году Фрэнсис Гроуз. Согласно Оксфордскому словарю английского языка, "Welsh *rarebit*" - это "изменение этимологии. Нет никаких свидетельств самостоятельного использования слова "rarebit".

2.1.2 Названия с ойконимом

- Названия с полисонимом (полионимом) или астионимом

Abingdon Buns

В городе Абингдон существует традиция, когда в определенные праздничные дни мэр и городские власти бросают в толпу маленькие хлебные лепешки. Булочки бросали в воскресенье 3 июня 2012 года в честь бриллиантового юбилея королевы Елизаветы II. Это были машины, бросающие булочки, созданные BBC's 'Man Lab'.

В Abingdon County Hall Museum есть информация, что первый бросок булочки был зарегистрирован в 1760 году. Джон Уэйт рассказывает о том, как ему удалось поймать булку, выброшенную из Маркет-Хауса (County Hall) во время торжества по поводу коронации короля Георга III.

Ashbourne Gingerbread

Мягкий, содовый пшеничный пирог с яйцом и патокой (или золотистым сиропом) и имбирем. Согласно одной из традиций, рецепт пришел от французского пленника Наполеоновских войн, который поселился в Эшборне (Ashbourne). Его потомки до сих пор производят продукт из шуточного тюдоровского "пряничного домика" на St. Johns Street (Сент-Джонс-стрит).

Bakewell tart

Это английское кондитерское изделие, состоящее из песочного теста с прослойкой из джема или орехового крема с миндалем. Это вариант пудинга Bakewell, однако, хотя название тесно связано с городом Бейквелл в Дербишире, нет никаких доказательств того, что он возник именно там.

Berkeley Pudding

Такой вареный пудинг содержит муку, сухарики, корицу, мускатный орех, цедру лимона и молоко. Подается с ромовым заварным кремом. Хотя это блюдо считается английским, оно происходит из города Беркли (Berkeley) в США, где оно известно с 1865 года.

Buffalo (chicken wings)

Легенда гласит, что этот рецепт приготовления куриных крылышек придумала владелица бара Тереза Белиссимо. Однажды ей по ошибке доставили крылышки вместо шей. Чтобы продукт не пропал зря, она придумала рецепт этой пивной закуски, которая многим пришлась по вкусу. Правда это или нет, никто не знает, но впервые куриные крылышки Баффало подали в 1964 в The Anchor Bar в городе Баффало штата Нью-Йорк.

Cincinnati chili

Блюдо цинциннати чили названо в честь одноименного города в штате Огайо. Оно завоевало особую популярность среди жителей Дикого Запада. Ковбои даже называли его по-своему — rootin tootin. Все из-за основного ингредиента блюда — рутбира (root beer) — газированная вода из экстрактов кореньев и трав, которая может быть как алкогольной, так и безалкогольной.

Cornish pasty

Это особый вид пирога родом из графства Корнуэлл, который готовится так: сырую начинку, как правило, мясо и овощи, помещают на половину плоского круглого теста, складывают тесто пополам, чтобы получить полукруг и защипывают край. Традиционные Cornish pasty, которые с 2011 года защищены географическим статусом PGI, начиняются говядиной, нарезанным кубиками картофелем, брюквой и луком. Из приправ

— только соль и черный перец. Корнуэльский пирог считается национальным блюдом Корнуэлла.

Eccles cake

Торт Eccles— это небольшой, круглый торт со смородиной из слоеного теста с маслом, иногда покрытый сахаром.

Торт Eccles названы в честь английского города Eccles, историческая часть Ланкашира, но в настоящее время классифицируется как район в городе Солфорд, Большой Манчестер. В 1793 году их начали продавать на углу Vicarage Road and St Mary's Road в центре города.

Melton Mowbray pork pie

Это традиционный английский пирог с рубленным свиным мясом и желе из насыщенного свиного бульона. Небольшой круглый пирог выпекают без использования форм для выпекания, поэтому он получается чуть зауженным кверху. Едят его в холодном виде с салатом или в качестве закуски. Считается, что Лестерширский пирог со свининой появился в XVIII веке в городе Мелтон Моубрей в Лестершире, отсюда и второе название — свиной пирог Мелтон Моубрей. Блюдо имеет защищенный географический статус PGI.

- Названия с комонимом или хорионимом

Ashover Tart

Пирог Ashover - это вкусное сочетание сладких и соленых ингредиентов, идеально подходящий для обеда во время дневного похода в Peak District. Пирог Ashover впервые появилась в книге Судного дня, и его название означает "деревня, стоящая на краю Ясеневого леса (Ash forest).

Balderstone Cakes

Это небольшие пирожки из подслащенного мягкого теста, наполненные сладким фаршем.

Известный только по этому рецепту городок Balderstone (Балдерстон) находится примерно на полпути между Whitehaven, известный сухофруктами

и специями, и другими Ланкаширскими городами Chorley и Eccles, таже известными аналогичной пряно-фруктовой выпечкой.

Barnsley Chop

Это бараньи отбивные, известные, по крайней мере, со времен иллюстрированного туристического справочника Брэдшоу 1858 года, который рекомендовал их как "сочное фирменное блюдо" города. Это отнюдь не точно, что отбивные, продаваемые в Барнсли, теперь имеют такую форму (отбивная берется прямо поперек поясницы и поэтому получается двусторонней).

Bedfordshire clanger

Он также называется Hertfordshire clanger или просто clanger, это блюдо из Бедфордшира (Bedfordshire) и прилегающих графств в Англии, таких как Бакингемшир и Хартфордшир. Рецепт восходит, по крайней мере, к 19 веку.

Слово "clanger" связано с диалектным термином "цеплялся", который Джозеф Райт замаскировал как значение "тяжелый", по отношению к пище.

Clanger представляет собой удлиненную клецку с сахарной корочкой, иногда описываемую как пикантный тип пудинга с различной начинкой. Данное название появилось из-за его плотной консистенции: в английском словаре диалектов 19-го века, это блюдо было записано фразой "clung dumplings" из Бедфордшира, ссылаясь на прилагательные "clungy" и "clangy", означающие «тяжелый» или «крупный фактурный».

Bosworth Jumbels

Тесто из муки, масла, сахара и яйца, сдобренное миндалем и лимонной цедрой, свернутое в форме буквы S и запеченное.

Блюдо Bosworth Jumbels известно, по крайней мере, с середины девятнадцатого века. Например, в речи члена парламента г-на Пейджета, о которой сообщалось в "Лестерской хронике" в субботу 17 октября 1868 года, он хвалил знаменитую школу Босуорта (Bosworth School). При этом он сказал, что жители Bosworth не имеют больше права давать хорошее

образование только своим жителям, также как и готовить Bosworth Jumbles только у себя в городе.

Cumberland sausage

Эти длинные (до 50 см), свернутые в плоский рулет, колбасы возникли в Древнем графстве Камберленд, Англия, в настоящее время часть Камбрии (Cumbria).

Вплоть до 1950-х годов большинство ферм и многих домашних хозяйств содержали свиней как средство самообеспечения. Со временем была выведена местная разновидность свиней, подходящая для более прохладного и влажного климата Камберленда. Такой вид свиней был известен как Камберлендская свинья, и именно отсюда продукт берет свое название. Такое мясо отличалось уникальным качеством и вкусом.

Lancashire hotpot

Это тушеное мясо происходит из Ланкашира на северо-западе Англии. Блюдо состоит из баранины или баранины и лука, увенчанного нарезанным картофелем и запеченного в тяжелой кастрюле на медленном огне.

Часто считается, что название "hot pot" относится к глиняному блюду, используемому для приготовления запеканок в британской кухне. Однако, название, скорее, произошло из-за смешения ингредиентов ("hodge podge") в начинке.

Pitts-burger

Этот сэндвич назван в честь американского города Питтсбург

Smithfield ham

«Ветчина, история и гостеприимство» - это девиз Смитфилда (Smithfield), Вирджиния. "ветчина" предшествует истории, которая действительно что-то говорит, учитывая, что эта деревушка из 8100 жителей была впервые колонизирована в 1634 году.

Эпицентр лечения и выращивания головокружительного количества свиней, Смитфилд носит название «Ham Capital of the World»: действительно, многая ветчина называется «Вирджиния», но есть только один сорт

«Смитфилд», как определено законом 1926 года, который говорит, что такой сорт должен быть произведен только в пределах города.

Смитфилдская ветчина — знаменитое блюдо из города Смитфилд, района штата Вирджиния. Перед готовкой вяленую ветчину вымачивают в воде, чтобы сделать менее соленой и жесткой. Это блюдо любил упомянутый нами ранее президент США и большой гурман Томас Джефферсон, выходец из Вирджинии.

Yorkshire pudding

Это обычный английский гарнир, состоящий из запеченного пудинга, приготовленного из теста, состоящего из яиц, муки, молока или воды.

Когда пшеничная мука стала широко использоваться для приготовления тортов и пудингов, повара на севере Англии изобрели способ использовать жир, который падал на сковороду, чтобы приготовить пудинг из теста, в то время как мясо жарилось. В 1737 году в книге «*The Whole Duty of a Woman*» появился рецепт такого блюда под названием «a dripping pudding» (капающий пудинг).

Аналогичный рецепт был опубликован в 1747 году в книге "*The Art of Cookery made Plain and Easy*", Ханны Глэсс под названием "Йоркширский пудинг". Именно она переименовала первоначальную версию, известную как «капающий пудинг», который готовился в Англии на протяжении многих веков, хотя эти пудинги были гораздо более плоскими, чем в настоящее время. Уильям Ситвелл предполагает, что пудинг получил название "Йоркширский" из-за регионов, ассоциирующиеся с углем, где такие пудинги готовили при более высоких температурах, что помогло сделать тесто более хрустящим.

- Названия с урбонимом (урбанонимом)

Belvoir Castle Buns

Эти булочки представляют собой дрожжевое белое пшеничное тесто, раскатанное очень тонко, посыпанное смородиной и сахаром, сложенное,

нарезанное соломкой и запеченное. Известные с 1869 года, эти булочки, по-видимому, нравились герцогу Рутландскому (the Duke of Rutland).

Начиная с 1869 года, эти булочки были сделаны в замке Бельвуар (Belvoir Castle) и очень понравились герцогу Рутландскому, который часто просил их. Рецепт был сохранен и передан из поколения в поколение

Boodle's Cake

Это торт из муки, масла, нарезанного изюма, яиц и сахара, подаваемый в Boodle's.

Boodle's - это частный клуб, основанный в 1762 году графом Шелбурном, позже Маркизом Лансдауном и премьер-министром. Клуб был первоначально расположен в Pall Mall, и переехал в свое нынешнее помещение на St. James's Street в Лондоне в 1782 году. Клуб был назван в честь главного официанта Эдварда Будла. Среди посетителей были денди Бо Бруммель, основатель экономической школы Адам Смит и Уинстон Черчилль.

Brown Windsor Soup

Brown Windsor был викторианским любимым блюдом, возможно, главным английским супом до Второй мировой войны. Его всегда подавали в Виндзорском замке, так как королева-Императрица предпочитала его на первое, поэтому такой суп он был основным блюдом пансионеров и всегда появлялся в железнодорожных вагонах-ресторанах. Его описывали как "именно этот суп создал Британскую империю", а также, что он "регулярно появлялся в государственных банкетных меню". Однако этот суп был достаточно тяжелым поэтому все его ненавидели: вплоть до 1920х годов это блюдо не упоминается ни в одной кулинарной книге или меню, ни даже в энциклопедии.

Buck's Fizz

Данный коктейль обычно изготавливается из шампанского или игристого белого вина, смешанного с апельсиновым соком примерно в равных пропорциях.

Вообще принято считать, что он был изобретен под этим названием в 1921 году Малахи “Пэтом” Макгэрри (Malachy “Pat” McGarry), первым барменом американского бара в Buck's Club. Макгэрри, ранее принадлежавший к Ирландской гвардии, сменил его племянник Пэт Шэнли (Pat Shanley), также ирландский гвардеец, который продолжал служить в течение сорока лет. Buck's - лондонский джентльменский клуб, основанный в 1919 году капитаном Гербертом Бакмастером (Herbert Buckmaster), когда-то мужем актрисы Глэдис Купер (Gladys Cooper).

Хотя название, безусловно, происходит от Buck's, этот коктейль не уникален, будучи известным из французских коктейлей, таких как "Мимоза". Истинная версия Buck's Fizz, как говорят, имеет дополнительный, нераскрытый ингредиент, который, возможно, является примесью гренадина.

Eton mess

Это традиционный английский десерт, состоящий из смеси клубники, ломаного беже и взбитых сливок. Впервые упоминается в печати в 1893 году, считается, что он происходит из колледжа Eton и подается на ежегодном матче по крикету против учеников школы Harrow.

Eton mess был подан в 1930-х годах в "магазине носков" школы и первоначально его готовили либо с клубникой, либо с бананами, смешанными с мороженым или сливками. Беже начали добавлять гораздо позже.

Слово mess (беспорядок) может относиться к внешнему виду блюда, или может использоваться в смысле "количество пищи", в частности "приготовленное блюдо из мягких ингредиентов" или "смесь ингредиентов, приготовленных или съеденных вместе".

Lancing mess

Это десерт, аналогичный Eton Mess, но вместо клубники используются бананы. Он подается в течение года в одной из старейших английских частных школ — Лансингском колледже (Lancing College) в Западном Сассексе.

Waldorf Salad

В конце 19-го и начале 20-го веков знаменитый отель Waldorf-Astoria в Нью-Йорке был рассадником кулинарных творений. Во времена правления метрдотеля Оскара Чирки (Oscar Tschirky) повара этого отеля изобрели такие запоминающиеся творения, как яйца Бенедикт, красный бархатный торт и одноименный салат. Фирменное блюдо из яблок, сельдерея и грецких орехов с майонезом и салатом-латуком до сих пор фигурирует в меню отеля — только теперь в современном исполнении.

2.2 Названия напитков

- Названия с комонимом или хорионимом

Burton Beer

Пиво, описанное в «*Word for Word*» (Whitbread & Co, 1953) как "крепкий эль, темного цвета, сваренный с долей сильно высушенного или жареного солода. Он не обязательно варится в Бертоне, и этот термин обычно используется для всех сортов 'крепкого' или 'старого' эля".

Пивоварение в Бертон-он-Трент (Burton-on-Trent) стало узнаваемым из-за воды и необычного способа изготовления. К 1888 году в городе был 31 пивоваренный завод, и отличительный вкус был идентифицирован как вызванный сульфатом кальция, так что пивовары в других местах начали добавлять "Бертонизирующие соли" (Burtonising Salts) в свои собственные пивоварни.

Worcestershire Cider

Сидр, приготовленный путем ферментации местных яблок сидр с до 25% грушевого сока, показывая богатый аромат яблок с выраженной терпкостью и баланс между сладостью и горечью. Содержание сахара регулируется по мере необходимости.

Приложение 2

Комплекс упражнений для школьников средних классов

1. Divide the names of dishes and drinks in the following groups:
 - a) Names of dishes and drinks derived from the names of famous people
 - b) Names of dishes and drinks derived from the geographical names

Ceasar Salad, Eton mess, California roll, Philly cheese steak, Arnold Bennett, Earl Grey Tea, Ronald Reagan Soup, Beefstroganoff, Eggs Benedict, Napoleon, Cobb Salad, The Victoria sponge

2. Match the names of the dishes with their definition:

- a. **Graham Crackers**
- b. **Nachos**
- c. **German Chocolate Cake**
- d. **Bananas Foster**
- e. **Apple Brown Betty**

1. We have Richard Foster, a regular at New Orleans' celebrated restaurant Brennan's, to thank for this delectable dessert. A sticky, sweet, smooth combination of cooked bananas swimming in sugar, melted butter, and rum, which is often ignited tableside, the dessert was invented in 1951 by Chef Paul for Foster. An owner of an awning company, Foster served on the New Orleans Crime Commission and was a good friend of restaurant owner Owen Edward Brennan.

2. These days we often sandwich charred marshmallows and melted chocolate between two Graham crackers to make them sinfully sweet, but that was not the original intent. The biscuit was developed in 1829 by Sylvester Graham, who believed in a strict, bland, vegetarian diet to rid society of sexual desires and impure thoughts. Yep, what's now a beloved campfire dessert was







mere sustenance as part of the Graham diet, which excluded meat, spices, and cheese. How did the cracker transition to a commercial product? That's unclear, but in 1898 Graham Crackers began production at the National Biscuit Company. In 1925, they were branded Honey Maid Graham Crackers.



3. The story behind this classic dessert is somewhat nebulous. *The Oxford Companion to Food* deduced that there was in fact a real "Betty" of African-American descent for which the dish is named. It is believed that "brown" wasn't referring to the dish, but to the cook herself, who may have been of mixed racial background. During colonial times it was common to name desserts after people, and there is further speculation that this Betty might have been a slave. The recipe, made from Granny Smith apples, lemon juice, sugar, sandwich bread, butter, cinnamon, and brown sugar, was first published in the *Yale Literary Magazine* as "brown Betty" in 1864.

4. The nacho dish — addictive corn tortilla chips layered with cheese, jalapeños, salsa, sour cream, and a variety of other toppings — gets its name from its inventor, Ignacio Anaya. In 1943, Anaya was a chef with a sparse pantry at Victory Club in Piedras Negras, Mexico, when several tourists arrived. Anaya did what he could and served them what he called, "Nachos Especiales" after his own nickname, which is common for men named Ignacio.

5. If you travel to Germany with the hope of finding the best German Chocolate Cake, you will be sorely disappointed. The moist, dark chocolate cake layered with caramel frosting mixed with coconut and pecans actually has American roots. It all started back in 1852, when Walter & Baker's employee Samuel German created a sweeter variation of the company's baking chocolate. The chocolate was branded German's and a recipe for the cake soon followed, but the earliest known widespread publication was in a Dallas newspaper in 1957.

3. Match the photos of dishes and drinks with their names:

1) Cobb Salad	a) 
2) Sandwich	b) 
3) Oysters Rockefeller	c) 
4) Salisbury Steak	d) 
5) Graham Crackers	e) 
6) Bananas Foster	f) 
7) California roll	g)

	
8) Earl Grey Tea	h) 

Упражнение для школьников старших классов:

4. Read the text and answer the questions

Yorkshire pudding

It is a common English side dish consisting of a baked pudding made from batter consisting of eggs, flour, and milk or water. It is a versatile food that can be served in numerous ways depending on the choice of ingredients, the size of the pudding and the accompanying components of the dish. As a first course it can be served with onion gravy. For a main course it is often served with beef and gravy and is part of the traditional Sunday roast, but can also be filled with foods such as bangers and mash to make a meal.

When wheat flour began to come into common use for making cakes and puddings, cooks in the north of England devised a means of making use of the fat that dropped into the dripping pan to cook a batter pudding while the meat roasted.

This pudding was published in different cookery books with the name 'Yorkshire pudding'. William Sitwell suggests that the pudding got the name 'Yorkshire' due to the regions association with coal and the higher temperatures this produced which helped to make the batter crispier.

Originally the Yorkshire pudding was served as a first course. It was often served with a parsley or white sauce.

In poorer households, the pudding was often served as the only course. Using dripping, a simple meal was made with flour, eggs and milk. This was traditionally eaten with a gravy or sauce, to moisten the pudding.

The Yorkshire pudding is meant to rise. The Royal Society of Chemistry suggested in 2008 that "A Yorkshire pudding isn't a Yorkshire pudding if it is less than four inches tall".

Questions:

1. What is Yorkshire Pudding?
2. What does this dish contain?
3. When was the first Yorkshire Pudding baked?
4. In what way did this pudding get its name?
5. What number of course was the Yorkshire Pudding?
6. Why do you think Yorkshire Pudding was the only course in poor households?