

**О.А. Селеменова**  
**O.A. Selemenewa**

**СУБСТАНТИВНАЯ КУЛИНАРНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ  
 ЛЕКСИКА В ЖУРНАЛЕ-ТРЕВЕЛОГЕ «RUSSIAN TRAVELER»:  
 СЕМАНТИКА И ФУНКЦИИ**

**SUBSTANTIVE GASTRONOMIC LEXICON IN THE TRAVEL  
 MAGAZINE "RUSSIAN TRAVELER": SEMANTICS AND FUNCTIONS**

*В статье поднимается вопрос функционирования лексики кулинарно-гастрономической сферы в российских журналах путешествий. Актуальность темы обусловлена интересом лингвистов к репрезентации кулинарных кодов этнокультур в различных типах дискурса – бытовом, художественном, политическом и др. Эмпирическим материалом исследования послужил журнал-тревелог «Russian Traveler», цель которого состоит в популяризации внутреннего туризма. Анализ контента номеров за 2023 г. позволил выделить около 140 субстантивных лексем тематической группы «Пища (еда)». По семантике субстантивы были классифицированы на пять лексико-семантических групп: «Приготовленная пища» (53 %), «Животная пища» (20 %), «Переработанные пищевые продукты» (13 %), «Растительная пища» (11 %) и «Прочие органические продукты» (3 %). Установлено, что заметный пласт субстантивной кулинарно-гастрономической лексики составляют экзотизмы. Они дифференцируются на две подгруппы: экзотизмы, обозначающие пищевые продукты и блюда национальных кухонь этносов, входящих в состав народов России (бурят, марийцев, поморов, тувинцев, удмуртов и др.); экзотическая лексика из языков других народов (например, корейцев). Экзотизмы обеих групп используются с целью моделирования геокультурного образа России. В целом лексика кулинарно-гастрономической сферы служит на вербальном уровне текстов туристического дискурса средством экспликации исторической и культурной самобытности народов, построения национальной и этнической идентичности мультикультурной страны, создания аутентичной и уникальной реальности. Автор приходит к выводу, что геокультурный образ России представлен в журнале серией частных культурно-географических образов регионов и населенных пунктов – Арзамас, Дагестан, Коломна, Сахалин, Удмуртия, Ярославль и др., каждый из которых маркирован системой лексем кулинарно-гастрономической сферы.*

**Ключевые слова:** *кулинарно-гастрономическая лексика, экзотизмы, лексико-семантическая группа, геокультурный образ, функция.*

*The article raises the issue of functioning of the lexicon of gastronomic sphere in Russian travel magazines. The relevance of the topic is conditioned by the interest of linguists to the representation of culinary codes of ethnocultures in different types of discourse – everyday, artistic, political and others. The empirical material of the*

*study was the travelogue magazine "Russian Traveler", the purpose of which is to popularize domestic tourism. The analysis of the content of the 2023 issues allowed us to identify about 140 substantive lexemes of the thematic group "Food". According to the semantics, the substantives were classified into five groups of different frequency: "Cooked food" (53 %), "Animal-source food" (20 %), "Processed food products" (13 %), "Plant food" (11 %), "Other organic products" (3 %). It has been established that exotisms constitute a noticeable stratum of the substantive culinary-gastronomic lexicon. They can be divided into two subgroups: exotisms denoting foodstuffs and dishes of national cuisines of ethnic groups that make up the peoples of Russia (Buryats, Mari, Pomors, Tuvinians, Udmurts, etc.); exotisms from the languages of other peoples (for example, Koreans). Exotisms from both groups are used for the purpose of modeling the geocultural image of Russia. In general, the lexicon of culinary and gastronomic sphere serves at the verbal level of tourist discourse texts as a means of explicating the historical and cultural identity of peoples, building the national and ethnic identity of a multicultural country, creating an authentic and unique reality. The author concludes that the geocultural image of Russia is represented in the magazine by a series of private cultural and geographical images of regions and localities such as Arzamas, Dagestan, Kolomna, Sakhalin, Udmurtia, Yaroslavl, etc., each is labeled by a system of lexemes of gastronomic sphere.*

**Key words:** gastronomic lexicon, exotisms, lexical-semantic group, geocultural image, function.

DOI: 10.24888/2079-2638-2024-61-2-50-55

Кулинарно-гастрономическая лексика и ее функционирование в различных языках мира привлекает внимание ученых уже несколько десятков лет. К вопросу репрезентации кулинарного кода культуры системой образных средств русского языка обращались А.В. Боровкова и Е.А. Юрина [2; 15]; немецкие глоттонические знаки в лингвокультурологическом аспекте анализировали Н.П. Головницкая и А.В. Олянич [5]; гастрономическую лексику нигерийского варианта английского языка рассматривали А.А. Борисова и Ю.Н. Эбзеева [1]; об особенностях функционирования кулинарной лексики в художественных текстах писали Н.А. Николина и З.Ю. Петрова [8]; отражением пищевых традиций в диалектной речи занималась А.Н. Жандарова [6]. И это далеко не полный перечень работ, посвященных тому фрагменту национальных языковых картин мира, который связан с пищевыми традициями этносов. Создание словников и словарей, баз данных и веб-базисов названий блюд, напитков, продуктов, а также фигур речи, отражающих переосмысление этносами гастрономических реалий, – еще одно свидетельство повышенного интереса лингвистов к денотативной сфере «Питание» [13; 16; 17].

В туристическом дискурсе кулинарно-гастрономическая лексика наряду со словами из таких отраслей знания, как «Искусство», «История», «Фольклор», составляет основу того «специализированного языка» [4, 152], благодаря которому кодируется информация о специфике национальных картин мира и запечатленных в них традиций, ритуалов, норм и правил, экономических и социально-политических изменений.

Среди всего многообразия дискурсивных жанров сферы туризма относительно новым жанром и, соответственно, перспективным материалом для изучения современной лингвистикой являются журналы-тревелогии. К таковым относится и журнал «Russian Traveler», который начал выпускаться российской редакцией National Geographic в 2022 г. Его цель состоит в популяризации внутреннего туризма: от автомобильного туризма и речных круизов до туров на гастрономические фестивали.

Анализ методом сплошной выборки контента журнала за 2023 г. позволил нам выделить совокупность субстантивных лексем тематической группы «Пища (еда)» – около 140 единиц – и утверждать их присутствие более чем в 35 % опубликованных материалов.

На основе общих семантических компонентов выявленные субстантивы были дифференцированы на пять лексико-семантических групп:

1) «Животная пища» (семы 'животное' – 'земное' / 'водное' – 'пресноводное' / 'морское');

2) «Растительная пища» (семы 'растениеводческая продукция' – 'травянистый' / 'древесный' / 'кустарниковый' – 'дикорастущий' / 'агрокультура' – 'плод');

3) «Прочие органические продукты» (семы 'живой организм' / 'полученный в результате деятельности живого существа');

4) «Переработанные пищевые продукты» (семы 'пищевое изделие' – 'натуральный' – 'переработка');

5) «Приготовленная пища» (семы 'блюдо' – 'сырой' / 'приготовление' – 'холодная обработка' / 'термическая обработка').

Самой объемной в авторской картотеке примеров является группа «Приготовленная пища» (53 %), которая включает единицы, именующие различные закуски, супы, десерты и т. п.: *картофельная ватрушка, пирожки «с опилками», стерлядь по-ярославски, судак по-рыбински, уха по-байкальски* и др. Ядром группы выступают экзотизмы, обозначающие блюда национальных кухонь удмуртов, поморов, марийцев, тувинцев, бурят: *перепеча* (удм. *перепеч*, одно из самых известных блюд удмуртской кухни в виде ватрушки с мясной, яичной, грибной или овощной начинкой [14]), *подкогыльо* (мар. *подкóгыльо* – «вареник» [11], пельмени-вареники с разными начинками), *сосна-шыланкуктым-паренге* (мар. *сõсна* – «свинья», *шыл* – «мясо», *күктáш* – «варить, печь», *парэнге* – «картофель» [3, 188, 281, 92, 150], марийское блюдо, тушеный со свиной картошкой), *уяча* (мар. *у́яча* – «колобок» [3, 235], традиционный марийский десерт в виде маленьких колобков, обжаренных в масле и сваренных в меду), *табани* (удм. *табáнь* – «лепешка» [11], национальное удмуртское блюдо, представляющее собой пышные оладьи из кислого дрожжевого теста) и др. Например: *Среди них знаменитые буузы (позы), чебуреки-хушууры... и бараний суп аймаг* (Russian Traveler, декабрь 2023 – февраль 2024, № 5(9), с. 80); *На привалах гостей угощают... сосна-шыланкуктым-паренге...* (Russian Traveler, август 2023, № 3(7), с. 59).

Встречается экзотическая лексика и из языков народов, не входящих в национальный состав России, например, корейского: *кимчи, пибимпап, пянсе, хемультан* и др. Однако использование подобных заимствований обусловлено не только феноменом Халлю. На наш взгляд, это попытка адресанта посредством актуализации фоновых знаний адресата о культуре корейской кухни (кимчи – закуска из ферментированных овощей; пибимпап – блюдо, состоящее из множества ингредиентов – риса, салата, мяса и др.; пянсе – пирожки на пару; хемультан – суп из рыбы и морепродуктов) поддержать национальную идентичность, актуализировать идею развития гастрономии регионов России на базе сочетания традиций с инокультурным влиянием Восточной Азии. Например: *Туристам я бы посоветовал попробовать суп хемультан с морепродуктами и палтусом, редькой лоба и овощами и пибимпап – горячий боул с рисом, овощами, мясом и яйцом. Это блюда корейской кухни, но у нас их готовят по-своему* (Russian Traveler, август 2023, № 3 (7), с. 45).

В лексико-семантической группе «Приготовленная пища» обнаруживаются и прагматонимы типа *лакомство «Таежная кладовая»*, десерт из брусники, кедровых орехов, меда и вафельной крошки, или *котлета «Иван да Марья»*, котлета из трех видов рыб. Они не только выполняют традиционную дифференцирующую функцию – индивидуализация блюда, но и участвуют в конструировании национальной картины мира: ведь *тайга, таежный* прочно ассоциируются с Сибирью (см. *КартаСлов.ру*, <https://kartaslov.ru>), а древнееврейские по происхождению имена *Иван* (ивр. יְהוָה) и *Марья* (*Мария*) (ивр. מַרְיָם) – с «русскостью» как базовой категорией самоидентификации народа. Например: *На десерт заказывайте «Таежную сладость» – лакомство из брусники, кедровых орешков, меда и вафельной крошки* (Russian Traveler, декабрь 2023 – февраль 2024, № 5(9), с. 80); *Кухня Ярославля отличается от той, что сегодня распространена в Москве или Санкт-Петербурге. <...> В ресторане же «Иоанн Васильевич» (ivuar.ru) мы восстанавливаем*

старинные рецепты, и в нашем меню – ...котлета «Иван да Марья» из трех видов рыбы (Russian Traveler, сентябрь – ноябрь 2023, № 4(8), с. 72).

Лексико-семантическая группа «Животная пища» (20 %) сформирована в основном двумя подгруппами слов:

1) именованиями рыб типа *корюшка* (промысловая рыба небольшой массы [9, 563]), *ряпушка* (вид пресноводных рыб рода сигов [9, 1057]), *треска* (рыба семейства тресковых [9, 1227]), *чир* (самая крупная рыба из рода сигов [9, 1352]) и др.;

2) именованиями моллюсков и ракообразных: *гребешки* (семейство морских двусторчатых моллюсков [9, 292]), *крабы* (короткохвостые раки, беспозвоночные отряда десятиногих ракообразных [9, 570]), *трепанги* (несколько видов голотурий, обитающих на морских мелководьях [9, 1227]), *трубачи* (семейство морских брюхоногих моллюсков [9, 1233]) и др.

Лексемы обеих подгрупп используются для создания медийных пространственно-культурных образов «рыбных столиц» России (Мурманска и Астрахани) или идеальных мест для гурманов – Сахалина и Курильских островов. Такие образы реципиентом должны быть восприняты без критического анализа. А ключевыми идеями, почти всегда эксплицитно присутствующими в текстах сферы туризма, оказываются «получение гастрономического удовольствия», «сочетание в гастрономии отдельных регионов России кухонь разных культур» (вспомним здесь и заимствования из корейского языка, упоминавшиеся выше). Например: *Сахалин вообще идеален для гастротуризма. <...> В меню местных ресторанов вы найдете все: от морских ежей и креветок до крабов, устриц и гребешков...* (Russian Traveler, декабрь 2023 – февраль 2024, № 5(9), с. 27).

В качестве основных подгрупп лексико-семантической группы «Растительная пища» (11 %) выделяем:

1) наименования плодов деревьев и кустарников: *айва* (плод шаровидной или грушеобразной формы деревьев и кустарников семейства розовых [9, 24]), *гранат* (шаровидные плоды кустарников и деревьев семейства гранатовых [9, 289]), *калина* (съедобные плоды деревьев или кустарников жимолостных [9, 464]), *крыжовник* (ягоды кустарника семейства крыжовниковых [9, 586]) и др.;

2) наименования сельскохозяйственных овощных культур: *капуста* (огородное растение с завивающимися в кочан листьями [9, 478]), *огурцы* (овощная культура, плоды вытянутой цилиндрической формы с сочной мякотью белого или слегка зеленоватого оттенка [9, 833]), *чеснок* (овощная культура с острым вкусом и характерным запахом [9, 1347]) и др.;

3) наименования дикорастущих растений, употребляемых в пищу: *папоротник-орляк* (род многолетних папоротников, листья которых используют в пищу [9, 878]), *черемша* (вид дикорастущего лука [9, 1343]) и др.

Некоторые лексемы этой группы выступают репрезентантами бытовых реалий национальных кухонь, демонстрируя связь языка и культуры этносов, и используются адресантами для моделирования геокультурных образов пространств на страницах журнала-тревелога: *инжир, гранат, персик* – столицы Грузии, а *папоротник-орляк, лопух-белокопытник, клоповка (красника), лимонник* – Сахалина. Например: *Так что к началу осени фермерские лотки, которых в Тбилиси больше, чем автобусных остановок, взрываются яркими красками и соблазнительными запахами. Три первых осенних фруктовых хита – гранат, инжир и персик* (Russian Traveler, сентябрь – ноябрь 2023, № 4(8), с. 82); *А еще здесь [на Сахалине. – О. С.] много локальных продуктов и блюд – стоит попробовать соленый лопух-белокопытник, салаты с папоротником-орляком, необычные дальневосточные ягоды вроде клоповки (она же красника) и лимонника* (Russian Traveler, декабрь 2023 – февраль 2024, № 5(9), с. 27). В приведенных примерах лингвистическое моделирование геокультурных образов Тбилиси и Сахалина с участием слов лексико-семантической группы «Растительная пища» происходит одновременно на лексическом и синтаксическом уровнях. Так, в контекстах используются лексемы и

билексемы, обозначающие продукты, типичные для определенной местности: *лопух-белокопытник*, сахалинский деликатес, или *клоповка*, сахалинская целебная ягода. Вместе с другими лексемами кулинарно-гастрономической семантики они образуют многокомпонентные сочиненные однородные ряды (*гранат – инжир – персик; лопух-белокопытник – салаты с папоротником-орляком – дальневосточные ягоды вроде клоповки и лимонника*), отсылающие к конкретному локусу (номинанты *в Тбилиси, здесь, на Сахалине*), и/или реализуют отношения «поясняемое – поясняющее» (*три фруктовых хита – это гранат, инжир, персик*). Синтагматические связи рассматриваемых лексем (*соленый лопух-белокопытник*, т. е. стебли белокопытника замачиваются, отвариваются, солятся и консервируются), отношения идентичности (*клоповка – красника*), обобщения (*фруктовые хиты, локальные продукты и блюда*) подчеркивают специфичность гастрономии локальных геокультурных пространств.

Из таких лексико-семантических групп, как «Прочие органические продукты» и «Переработанные пищевые продукты», наиболее обширной является вторая (3 % примеров авторской картотеки к 13 %). Состав первой группы представлен единичными лексемами, номинирующими водоросли, которые часто являются объектом аквакультуры (*арктическая ламинария*, род бурых морских водорослей [9, 609]) и продукты, полученные с помощью животных, насекомых (*мед*, сладкое, сиропообразное вещество, вырабатываемое медоносной пчелой из нектара и пади [9, 700]). А вот во вторую включаем пищевые продукты, выступающие результатом переработки злаков, растений, молока, фруктов, ягод с сахаром или без него: *вино* (алкогольный напиток, полученный путем полного или частичного сбраживания виноградного или плодово-ягодного сока [9, 191]), *сыр* (пищевой продукт в виде твердой или полутвердой массы [10, 785]), *хлеб* (пищевой продукт, выпекаемый из муки [10, 862]), *шоколад* (кондитерское изделие на основе масла какао, являющегося продуктом переработки какао-бобов [10, 899]) и др.

Некоторые лексем группы «Переработанные пищевые продукты» уже содержат в значениях семы ‘национальный’, ‘региональный’, ‘традиционный’, ‘старейший’, благодаря чему они участвуют в формировании этнической идентичности (русские, лезгины, татары и др.) на страницах журнала «Russian Traveler»: *пастила* (русское национальное лакомство, известное с XIV в. [12]), *калачи* (старейший вид белого хлеба на Руси [12]) или *урбеч* (в традиционной кухне народов Дагестана паста из семян или орехов, измельченных почти до степени однородности [7, 34]). Например: *Керамическая посуда с этническими орнаментами, ковры, папахи, кубачинское серебро, сладости, сушеное мясо, овечий сыр и, конечно же, урбеч... – таков лишь краткий список покупок, от которых трудно воздержаться* (Russian Traveler, август 2023, № 3(7), с. 64).

Резюмируя, отмечаем, что значительная часть лексики кулинарно-гастрономической сферы, функционирующая в журнале-тревелоге «Russian Traveler», используется для построения национальной и этнической идентичности, ее конечная цель – так описать реальность, чтобы она воспринималась как аутентичная [18, 256].

Анализ субстантивов разных лексико-грамматических групп позволяет говорить о представленности геокультурного образа России серией частных культурно-географических образов регионов, городов и иных населенных пунктов: Арзамас, Бурятия, Дагестан, Коломна, Марий Эл, Сахалинская область, село Вятское в Ярославской области, Тула, Удмуртия, Ярославль и др. Каждый из таких локальных образов репрезентируется системой лексем кулинарно-гастрономической сферы: Бурятия – *буузы, саламат, аймаг*; Дагестан – *хинкал, чуду, урбеч*; Коломна – *коломенская пастила и калачи*; Марий Эл – *команмелна, паренгемелна, подкогыльо*; Удмуртия – *перепечи и табани* и др. Так на вербальном уровне текстов туристического дискурса создается и транслируется образ России как страны, открытой к культурному диалогу и сохраняющей этнокультурное многообразие.

*1. Борисова А.А., Эбзеева Ю.Н. Гастрономическая лексика как одна из особенностей нигерийского варианта английского языка // Russian Journal of Linguistics. 2019. Т. 23. № 3. С. 820–836.*

2. Боровкова А.В. Метафоризация наименований растительной пищи в русском языке: семасиологический и когнитивный аспекты // Вестник Томского государственного университета. 2014. № 383. С. 21–26.
3. Васильев В.М., Учаев З.В. Марийско-русский словарь. Йошкар-Ола, 2003.
4. Гедафова Н.А. Языковая репрезентация категории аттрактивности в научно-популярном журнале путешествий // Верхневолжский филологический вестник. 2018. № 1. С. 152–156.
5. Головницкая Н.П., Олянич А.В. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: монография. Волгоград, 2008.
6. Жандарова А.Н. Пищевая традиция в народно-речевой культуре: продукты, блюда, напитки (на материале вологодских говоров) // Известия Саратовского университета. Сер.: Филология. Журналистика. 2020. Т. 20. Вып. 4. С. 423–428.
7. Ибрагимова З.Б. Урбеч – традиционный дагестанский продукт питания // АСТА HISTORICA: труды по истории, археологии, этнографии и обществознанию. 2018. № 1. С. 34–37.
8. Николина Н.А., Петрова З.Ю. Гастрономическая лексика в сравнительных конструкциях современной русской прозы // Русская речь. 2021. № 1. С. 72–83.
9. Новый энциклопедический словарь. М.: Большая Российская энциклопедия, 2000.
10. Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка: 80 000 слов и фразеологических выражений / РАН. Институт русского языка им. В.В. Виноградова. 4-е изд. М., 1997.
11. Онлайн словари FU-Lab: лексикографический ресурс. URL: <https://dict.fu-lab.ru/about> (дата обращения: 06.03.2024).
12. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. URL: [https://dic.academic.ru/contents.nsf/enc\\_pohlebkkin/](https://dic.academic.ru/contents.nsf/enc_pohlebkkin/) (дата обращения: 08.03.2024).
13. Словарь русской пищевой метафоры: в 3 т. / Под ред. Е.А. Юриной. Томск, 2015–2019.
14. Удмуртско-русский словарь: Ок. 50 000 слов / РАН. УрО. Удм. ин-т ИЯЛ; сост. Т.Р. Душенкова, А.В. Егоров, Л.М. Ившин, Л.Л. Карпова, Л.Е. Кириллова, О.В. Титова, А.А. Шибанов; отв. ред. Л.Е. Кириллова. Ижевск, 2008. URL: <https://dict.fu-lab.ru> (дата обращения: 15.03.2024).
15. Юрина Е.А. Концептуальная метафора поглощения жидкости в пищевом коде русской лингвокультуры // Русистика. 2018. Т. 16. № 4. С. 428–450.
16. Pamantung R.P., Katuuk V.C.G., Modjo J.K. Revitalization of Minahasan Culture Through Vocabulary of Traditional Food Names in the Context of Developing Culinary Tourism in North Sulawesi Province // Jurnal Ilmiah Global Education, 2023. №. 4(1). Pp. 20–27.
17. Toraki K., Markantonatou S., Vacalopoulou A., Minos P., Pavlidis G. Issues in linking a thesaurus of Macedonian and Thracian gastronomy with the Langual system // Congress of the European Association for Lexicography (7–11 September 2021) / Eds.: Z. Gavriilidou, M. Mitsiaki, A. Fliatouras. Greece, 2021. Vol. 1. Pp. 493–498.
18. Turra E. Culture, communication and persuasion on gastronomic tourism websites: A multimodal analysis // Journal of Visual Literacy. 2020. Vol. 39. Iss. 3–4. Pp. 256–272.