***КУЛИНАРНЫЕ НАЗВАНИЯ***

Работу выполнила

Сивцова Ярослава

Ученица 10 «С» класса АКПЛ

Барнаул 2019

Содержание

Введение

Глава 1. Кулинария как понятие

Глава 2. Кулинарные названия, их история, словообразование.

Глава 3. Сленг. Сленговые кулинарные названия.

Глава 4. Модели словообразования.

Заключение.

Список литературы.

**Введение**

Тема моей исследовательской работы –Кулинарные названия. Мы говорим названия различных блюд ежедневно и даже не задумываемся, а почему именно так называется это блюдо, а не как-то иначе, откуда это блюдо появилось и какова его история. Людям пища необходима и кулинарные названия различных блюд будут всегда использоваться в нашей речи независимо хоти мы этого или нет.

 Эту тему я выбрала, чтобы изучить историю кулинарных названий с точки зрения языка.

 Цель работы – изучить историю кулинарных названий и их развития с точки зрения языка.

Задачи:

* рассмотреть историю блюд и их названий
* как образовались эти названия
* из каких языков они пришли к нам
* как изменились первоначальные названия блюд
* рассмотреть некоторые сленговые кулинарные названия
* Определить модели словообразования

 Для реализации поставленных задач мне потребуется :

* работа с научной литературой
* интервьюирование,опросы
* обработка информации;
* исследование
* обобщение, анализ.

**Глава 1. Кулинария как понятие.**

Приготовление пищи, кулинари́я или кулина́рия(лат. culīnāria <ars> «кухонное <ремесло>»; от culīna «кухня») —Искусство приготовления пищи\* Включает в себя комплекс технологий, оборудования и рецептов. Кулинария — это совокупность способов приготовления из минералов и продуктов растительного и животного происхождения самой различной пищи, необходимой для жизни и здоровья человека.

Соблюдение определённых правил при приготовлении пищи называется технологией. Методы приготовления пищи и сами ингредиенты широко варьируют у разных стран, народов, социальных групп, называются кухней и отражают уникальные взаимосвязи культуры, экономики и традиций. Приготовление пищи само по себе сильно зависит и от умения, и от образования повара. Для приготовления вкусной и здоровой пищи необходимо приобрести определённые знания по технологии и навыки по кулинарному искусству приготовления пищи.

Также, кулинария — магазин (или специальный отдел при ресторане, столовой, кафе, в магазине), торгующий полуфабрикатами и готовыми кушаньями.

Кулинария не может существовать без кулинарных названий, потому что у каждого приготовленного блюда должно быть свое название.

\* Толковый Словарь Ожегова

**Глава 2. Кулинарные названия, их история, словообразование.**

Начнем работу с наиболее известных нам блюд.

Первое кулинарное название, которое я буду исследовать это – блины.

Блины-плоские и круглые мучные изделия, приготовляемые из жидкого теста методом жарения на сковороде.

Блин  млинъ  молоть

В процессе развития языка древнерусское слово «млинъ» изменилось на имя собственное «блинъ», результаты смены м на б объясняется как диссимиляция м-н >б-н.

Диссимиляция в языкознании - Расподобление, изменение, разрушающее сходство, подобие. Д. звуков.\*

 Второе исследуемое название – щи.

Щи-разновидность заправочного супа, блюдо русской кухни.

 Щи  «съто»

Древнерусское слово «съто» -еда, пропитание еще существует версия происхождения от славянского слова «щавьнъ»- щавель. Таким образом в ходе развития языка блюдо щи приобрело свое название за счет упрощения первоначального щавынъ.

Третье название- пельмени.

Пельмени-блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленного мяса.

 Пельмени  пельнянь

«пельнянь»-тестовое ухо,так называли это блюдо коренные жители Предуралья-пермяки и удмурты; пель-«ухо, ушко», нянь-«тесто, хлеб». В ходе развития языка слово изменилось и звучало уже так «пельмянь» и далее изменилось до современного названия пельмень.Эта форма образовалась под влиянием северорусского наречия, через которое слово попало в литературный язык.

Солянка

Солянка-блюдо русской кухни, суп на крутом мясном, рыбном или грибном бульоне с острыми приправами.

Солянка  селянка

Изначально блюдо солянка называлось селянка, от слова «село», то есть сельское кушанье и это блюдо готовили в сельской местности. Позже блюдо стали подавать на столах дворян и изменили ему название.

Российский лингвист и писатель Л. И. Скворцов пишет о традиционности названия селянка и неясности этимологии слова «солянка»\*\*, в то же время российский историк, исследователь и популяризатор кулинарии В. В. Похлёбкин пишет о неправильности и искаженности названия селянка и утверждает, что название солянка зафиксировано в «Домострое» 1547 года, в то время как термин селянка укоренился только в XIX веке и уже в начале XX века был вновь вытеснен термином солянка. Однако вот уже куда более ста лет, как слово «селянин» исчезло из нашего языка. А язык, воспользовавшись тем, что такие супы готовятся обычно довольно солеными, начал превращать их старое название в новое «солянка»\*\*\*.

Теперь рассмотрим –голубцы. Сначала кажется, что в этом название ничего сложного и нет, да и в истории блюда тоже ничего сложного быть не должно, но это не так.

Голубцы- блюдо восточно-европейской кухни, представляющее собой мясной или овощной фарш с отваренными рисом и/или гречневой крупой, завёрнутый в капустные листья. Существуют разновидности с различными начинками. Блюда, похожие на восточно-европейские голубцы, широко распространены в Азербайджане, Армении, на Балканах, в Казахстане, Молдавии, Турции и в странах Средней Азии.

Терминология голубцов варьирует от одного региона к другому: в Англии их называют «капустными роллами» (англ. cabbage roll), во Франции — «капустными сигарами» (фр. cigare au chou), в Испании — «фаршированной капустой» (исп. repollo relleno), в Германии — «колбасой в капусте» или «капустными колбасками» (нем. Krautwurst). В различных славянских языках блюдо называют серб. кир. сарма, болг. сарми, чеш. sarma (так же его называют в Испании, Румынии и Турции). название «голубцы» появилось сравнительно недавно под влиянием французской кухни, модной во второй половине XIX века, где подавались жареные целиком голуби. Блюдо в России так и называлось «голуби», приблизительно в то же время стали подавать «ложных голубей» из мясного фарша, завёрнутого в капустные листья. Существует также мнение, что название блюда «голубцы» происходит из сербского, где значит «клёцки».

По мнению М. Фасмера, рус. голубцы, как и польск. goɫębki «голубцы», сербохорв. голу̀биħ «клёцка», происходит от слова голубь по сходству формы\*\*\*\*. русских поваренных книгах XIX века голубцы так же появлялись под названиями «долма»/«талма» и «фаршированная капуста». Таким бразом слово голуби было изменино на голубцы в ходе развития языка.

Селедка под шубой.

Сельдь под шу́бой- («сельдь в шубе», «селёдка под шубой» или «под шубой» или просто «шуба») — салат из сельди и овощей.

Одному из московских купцов, хозяину сети популярных закусочных, Анастасу Богомилову, такая «нездоровая» атмосфера совершенно не нравилась, и он искал способ избежать гражданской войны хотя бы в собственных заведениях.

На помощь Анастасу пришел один из его поваров — Аристарх Прокопцев, который предложил проложить путь к сердцам бунтарей через желудок. Он придумал «блюдо мира», каждый ингредиент которого был символичен: сельдь обозначала пролетариат, так как была одним из любимейших его кушаний; картофель, морковь и лук — как вышедшие из земли — олицетворяли крестьянство; а свекла — красное знамя революции. Салат был щедро сдобрен французским соусом майонезом — то ли в знак уважения к творцам Великой французской буржуазной революции, то ли, напротив, в напоминание о внешнем враге большевиков — Антанте, в состав которой входила и Франция. Название блюда было соответствующее: - «шовинизму и упадку - бойкот и анафема», а сокращено ШУБА.

Почему же все таки люди говорят «селедка под шубой», откуда появилась шуба я выяснила,а что касаемо селедки люди говорят так, потому что как раз она и лежит в основе блюда. Люди используют часто слово селедка вместо сельдь это считается как просторечие.

Пицца

Пицца- итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой дрожжевой лепёшки, покрытой в классическом варианте томатным соусом и расплавленным сыром.

pizzicare переводится как «щипать», «быть острым», что и объясняется формой кусков и способом употребления пиццы. Также существует мнение о том, что современное название блюда «пицца» напоминает итальянские слова piatto (тарелка) и piazza (площадь). Считается, что отсюда и идет традиция готовить круглую пиццу, которая занимает всю тарелку, на которой подается.

Есть еще версии,что слово пицца образовано от pinsere (толочь), pitta,bizzo (съесть за один укус);pizzo.

Рассматривая эту версию можно сделать вывод, что в процессе развития языка произошла диссимиляция и звук б (слово bizzo) был изменен на п,так и с гласной а она изменилась на гласную о в конце слова.

Теперь рассмотрим менее известные нам блюда и их названия.

Первое название в этом списке- сюрстрёмминг.

Сюрстрёмминг - шведский национальный продукт, представляющий собой консервированную квашеную сельдь.

История

Заквашивание продуктов — давно известный метод консервирования. В XVI веке во время военных действий, которые вёл шведский король Густав I Васа с немецким городом Любек, возник недостаток запасов соли. В связи с этим сельдь засаливалась с меньшим количеством соли, что нарушало нормальный процесс консервирования, и продукт начинал бродить. В обстановке войны и голода забродившая сельдь стала употребляться в пищу. Ко всеобщему удивлению, по вкусу она совсем не напоминала тухлятину, а кому-то её кисловатый привкус даже понравился. Рыба не протухла, а «прокисла». О новом блюде пошли слухи, и, поскольку соль стоила недёшево даже в мирное время, то в Северной Швеции, где было нелегко достать свежие продукты, у бедняков «заквашивание» сельди стало распространённым методом её консервации.

Сюрстрёмминг (швед. Surströmming, состоит из слов sur и strömming. Слово sur происходит от старогерманского sur и родственно немецкому слову sauer, датскому слову zuur, английскому слову sour, и означает «кислый» или «квашеный», а strömming означает «балтийская сельдь»). Слово сюрстремминг образовано за счет сложения нескольких слов иностранного происхождения sur + strömming.

Второе название- бешбармак.

Бешбармак- традиционное мясо-мучное блюдо тюркоязычных народов. Бешбармак готовится, как правило, по случаю семейных праздников или приёма дорогих гостей.

Бешбармак  ет; беш+бармак

Ет в переводе с казахского еда/мясо. «Бешбармак» в переводе с тюркских языков (образованное из «беш» и «бармак») означает «пять пальцев», «пятерня» — во время поедания бешбармака кочевники не использовали столовых приборов. По определению доктора филологических наук Супруна А. Е. «БЕШ-БАРМАК — понятие из многочисленной группы экзотический слов, относящихся к кулинарии. По звуковому облику — слово киргизское. Изредка встречающийся экзотизм бесбармак (с казахским бес) (киргиз.. беш „5“), по-видимому, является искусственным.

Слово бешбармак образовано за счет слияния двух слов беш +бармак.

Далее рассмотрим блюдо мексиканской кухни- чемичанга

Чимичанга-острое блюдо мексиканской кухни.

Чимичанга от испанского ругательства «ay,chingado» измененное на «ay,chi…michanga!»

История: одна женщина на кухне готовила бурито и случайно уронила его на сковороду ,она хотела произнести ругательство, но рядом была ее племянница и женщина изменила задуманное ей ругательство так блюдо и стали называть «чимичанга» .

Заключительным названием будет – цыпленок табака.

Цыплёнок табака

Цыплёнок табака - популярное блюдо турецкой и грузинской кухни, представляет собой курицу, зажаренную с чесноком, перцем и пряностями в местной разновидности сковороды с крышкой.

Цыпленок табака образовано от грузинского წიწილა ტაბაკა «цицила тапака» сковорода с грузинского, «tapak» — «блюдо» с турецкого. Здесь вновь наблюдается диссимиляция в слове «тапака» па изменилось на ба.

\* Толковый Словарь Ожегова

\*\*Скворцов Л.И. «Правильно ли мы говорим по-русски?», 1-ое изд.,М.:Знание,1980.

\*\*\*Похлебкин В.В. «Большая энциклопедия кулинарного искусства», М.,2005.

\*\*\*\*Этимологический словарь Макса Фасмера

**Глава 3. Сленг. Сленговые кулинарные названия.**

Сленг- (англ. slang) — набор особых слов или новых значений уже существующих слов, употребляемых в различных группах людей (профессиональных, общественных, возрастных и так далее).

Сленговые названия.

Блины.

Проведя опрос среди друзей, я выяснила, что наиболее популярные название блинов, кроме своего изначального названия это блинки, блиночки, блинчики. Таким образом сленговое название блинов изменяет первоначальное название блюда за счет прибавления различных суффиксов. Пример: к основе слова блин прибавляем суффикс ок и получаем новое слово. (блин+ ок =блинок). Само же слово блин в сленге редко употребляется в своем значении (в значении блюда), чаще употребляется как эвфемизм то есть нейтральное по смыслу и эмоциональной «нагрузке» слово или описательное выражение, обычно используемое в текстах и публичных высказываниях для замены других, считающихся неприличными или неуместными, слов и выражений. Пример: Блин, ну, что ты опять принес?!

Слово блин, как эвфемизм имеет следующие значения: возглас, выражение отрицательных эмоций или же как слово, которое не несет смысловой нагрузки, а служит лишь для связки с другими словами в предложении.

Пельмени.

Пельмени распространенное блюдо среди молодого поколения так как не требует особых усилий для приготовления. Имеет следующее сленговое название- пельмеши, пельмешки. Посмотрим, как образовалась эта форма слова. Изначальное название блюда – пельмени, а сленг звучит как пельмеши, мы наблюдаем диссимиляцию в конкретном случаем –н- заменилась на –ш-.

Селедка под шубой.

В сленге это блюдо называется просто селедка. Здесь нет никаких изменений слова, просто наблюдается укорачивание для более удобно употребления в речи.

**Глава 4. Модели словообразования**.

На протяжении последних десятилетий отмечается активный процесс словообразования в русском языке. В этом процессе находят непосредственное отражение постоянные изменения в словарном составе языка, обусловленные значительными переменами в жизни нашего общества. Процесс словообразования тесно связано как с лексикой, так и с грамматикой. Связь с лексикой выражается в пополнении словарного состава языка новыми словами, потребность в которых порождены самой жизнью

Двойной контакт словообразования с лексическим и грамматическим строем - находит свое выражение в многообразии способов образование слов.

Из морфологических способов следует отметить суффиксальный, диссимиляцию, сложение двух корней или слов.

Рассмотрим примеры приведенных выше способов словообразования.

Суффиксальный способ:

 + ок =блинок

Блин

 Суффикс

Основа слова

Диссимиляция:

слово «млинъ» изменилось на имя собственное «блинъ», результаты смены м на б ( м-н >б-н).

Сложение:

беш +бармак- сложение двух слов.

**Заключение.**

1.Кулинарные название блюд встречаются ежедневно в речи людей. Это и подтверждает актуальность этой работы.

2. Более часто встречающимся морфологическим способом является диссимиляция и сложения.

3. Сленговые кулинарные названия, большая часть из них, имеет суффиксальный способ изменения слова, создание новой формы слова.

Список литературы:

<https://wowitaly.ru/istoriya-pizzi/>

[https://rus.stackexchange.com/questions/44886/Почему-голубцы](https://rus.stackexchange.com/questions/44886/%D0%9F%D0%BE%D1%87%D0%B5%D0%BC%D1%83-%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D1%83%D0%B1%D1%86%D1%8B)

[https://ru.wikipedia.org/wiki/Голубцы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D0%BB%D1%83%D0%B1%D1%86%D1%8B)

https://ru.m.wikipedia.org/wiki/Р\_РІС„РµРјРёР·Рј

Вильям Похлебкин, «Правила и тонкости кухни»

Джейми Оливер, «Моя Италия»

Сталик Ханкишиев, «Казан Мангал»

Толковый Словарь Ожегова

Скворцов Л.И. «Правильно ли мы говорим по-русски?», 1-ое изд.,М.:Знание,1980.

Похлебкин В.В. «Большая энциклопедия кулинарного искусства», М.,2005.

Этимологический словарь Макса Фасмера