

**«РЕЦЕПТ КОКТЕЙЛЬНОГО НОМИНАТИВА:  
SHAKEN, NOT STIRRED»**

**Н.А. Волкова**

КГУ им. К.Э. Циолковского, Калуга

Данная работа посвящена описанию такого явления, как коктейльный номинатив (миксоним): определяется понятие миксонима и его ведущие функции; приводится классификация миксонимов, ее преимущества и недостатки, а также детальное описание наиболее частотных типов миксонимов и основные механизмы их построения.

*Ключевые слова:* гастрономический дискурс, вторичная номинация, меню, миксоним.

В течение последних двух десятилетий среди исследований по лингвистике появились работы, посвященные изучению различных аспектов явления, которое называют гастрономический (иначе – глоттонический) дискурс [1; 2; 7]. Термин был впервые использован А.В. Оляничем [4] и трактуется как «особый вид социального дискурса, целью которого является достижение оптимальной коммуникации в гастрономической сфере, где учитываются участники, условия, способы общения, среда, в которой осуществляется коммуникация, место и время коммуникации, цели и мотивы, а также жанр и стиль речи» [7: 166]. В составе гастрономического дискурса выделяют такие разновидности, как законодательный, рекламный, академический, коммерческий, кулинарный, экспертный, ресторанный [2]; разновидности эти описываются через призму как лингвистических, так и экстралингвистических параметров, как с точки зрения их имманентных характеристик, так и с точки зрения возможности передачи их содержания средствами другого языка.

К речевым жанрам ресторанного гастрономического дискурса относятся и тексты меню, которые исследуются, в основном, с лингвистической точки зрения (см., например, [3]). Отмечается, в частности, что меню характеризуется «особым построением текста, лексико-семантической насыщенностью, лаконичностью формы изложения, настроен на прагматическую экспрессию, достигаемую при помощи ‘языковых игр’» [6: 6], а также частого использования эпитетов, метафор, аллюзий [6: 11].

Следует отметить, однако, что, характеризуя меню, исследователь не должен упускать из виду тот факт, что текст меню не представляет собой семиотически одноплановое, однослойное речевое произведение – он относится к группе креолизованных (иначе – поликодовых, иначе – синтетических) текстов. План выражения подобных текстов, как известно, может быть представлен не только вербальными знаками, но и знаками визуальными и аудиальными. Так, тексты меню характеризуются наличием двух составляющих: вербальной и визуальной, так как описание большинства блюд меню сопровождается фотографиями (или же, напротив, фотографии блюд сопровождаются описанием – определить, какой из двух компонентов означющего является ведущим, первичным, не всегда представляется возможным).

Однако, каким бы статусом относительно друг друга эти составляющие ни обладали, очевидно, что обе они способствуют выполнению двух главных функций меню: информативной, сообщающей реципиенту данные о референте, и апеллятивной – функции воздействия на реципиента, побуждающей его к заказу. Справедливо утверждать, что все компоненты меню выполняют обе эти функции одновременно, однако представляется, что в подавляющем большинстве случаев информативная функция выходит на первый план в описании блюд меню, в то время как апеллятивная функция является доминирующей для визуального компонента меню, а также для названий блюд и коктейлей, которые по своим параметрам и механизмам построения и воздействия на реципиента близки заглавиям и заголовкам. Случаи доминирования апеллятивной функции над информативной можно проследить, например, в таких названиях коктейлей, как *Hurricane*, *The Satisfaction*, *Fallen Angel* – не прочитав список ингредиентов под названием, мы никак не сможем догадаться о составе этих коктейлей, однако нас, возможно, привлекут имплицитированные в названиях ожидающая нас буря ощущений, достижение состояния полного удовлетворения и возможность... впрочем, навязывание своего варианта расшифровки импликаций названия не является этичным по отношению к реципиенту, который способен, основываясь на своих фоновых знаниях, вывести свой собственный смысл.

Как видно из приведенных примеров, доминирование апеллятивной функции в названиях блюд и коктейлей в текстах меню нередко приводит к тому, что можно назвать отсутствием мотивированности названия: выбор языковых средств, использованных в названии, будет обусловлен не ингредиентами, входящими в состав блюда, и не способом его приготовления, а необходимостью побуждения клиента к заказу. Тем не менее, названия блюд и коктейлей могут выполнять и информативную функцию (более характерную для описания блюда, чем для его названия), сообщая реципиенту об одном или нескольких ингредиентах, входящих в состав блюда/коктейля: последний компонент названия коктейля *Gordon's Botanical Garden G&T* сообщает нам о том, что он непременно придется по вкусу любителям джина и тоника, а первый компонент призван уточнить конкретную марку – в данном случае, самого популярного «лондонского сухого джина».

Названия и описания блюд текстов меню исследованы довольно подробно; мы же в данной работе будем фокусироваться (как очевидно из рассмотренных выше фрагментов меню) на феномене, определяемом нами как коктейльные номинативы (иначе – миксонимы), которые представлены в поликодовых текстах меню и которые до настоящего момента не изучались как самостоятельное явление. В качестве материала для анализа были выбраны англоязычные названия коктейлей, взятые с популярных в настоящее время сайтов (<https://makemeacocktail.com/>, <https://uk.thebar.com/>, <https://tastessence.com/alcoholic-drink-names>); изначальная цель исследования состояла в изучении стратегий и способов перевода названий коктейлей на русский язык, однако на данном этапе мы подробнее остановимся на самом коктейльном номинативе и его характеристиках – для того, чтобы определить оптимальную стратегию передачи какого-либо явления на другой язык, необходимо сначала определить характеристики этого явления, которые следует учитывать при переводе.

Подчеркнем, что речь пойдет именно о коктейльных номинативах, которые могут служить объектом исследования лингвистики, а не о собственно коктейлях, которые относятся к другой области знания – миксологии и которые принято типологизировать по внелингвистическим параметрам (достаточно вспомнить широко известное деление коктейлей на аперитивы, диджестивы и коктейли, пьющиеся в любое время суток; на шоты и «долгие» коктейли; на коллинзы, кобблеры, сауэры, кулеры, слинги, физзы, пунши, слоистые коктейли и т.д.). Подобная типология не является релевантной для данного исследования, поскольку классифицирует именно сам предмет, а не его название. Миксонимы, как представляется, следует также отличать от алконимов (подробнее о термине, который обозначает названия марок / брендов спиртных напитков, см., например, [5]), поскольку в состав коктейлей входят и напитки безалкогольные.

Таким образом, миксоним представляет собой результат вторичной номинации алкогольного или безалкогольного коктейля, выполняет апеллятивную (реже – информативную) функцию, в большинстве случаев характеризуется слабой мотивированностью и изначально встречается как в текстах меню, так и в различных Интернет-источниках, дающих рекомендации начинающим и продвинутым миксологам.

Если трудности, возникающие в процессе определения понятия коктейльного номинатива, вполне преодолимы, то проблемы, связанные с типологизацией миксонимов, вызовут у исследователя гораздо большие затруднения. Одна из сложностей заключается том, что список миксонимов не конечен, это – открытая система, которая постоянно пополняется не только за счет появления новых денотатов, но и за счет осуществления новых актов номинации денотатов уже существующих. Еще одна проблема связана с выбором оптимального основания типологизации. На роль потенциально возможных признаков могли бы претендовать, допустим, функция, которую выполняет миксоним, или же этимология миксонима / его компонентов. Однако, как мы уже выяснили, один и тот же коктейльный номинатив способен выполнять не одну, а несколько функций; что же касается этимологического принципа группировки, то он, безусловно, привлекателен; тем не менее, его применение также вызывает ряд вопросов. Очевидно, что в результате этимологического деления коктейльных номинативов мы получим всего две группы, одна из которых (заимствованные миксонимы) может быть подвергнута дальнейшему разделению на подгруппы в зависимости от языка-источника, однако миксонимы, принадлежащие к одной такой подгруппе, будут немногочисленны. Кроме того, этот критерий семантически тесно связан с тематическим (что описывает «тематика» миксонима, сфера, к которой он относится, если не его происхождение?) – без учета этого аспекта описание этимологии миксонимов представляется неполным, однако в таком случае оно становится одновременно и лингвистическим, и экстралингвистическим.

Один из возможных выходов из подобной ситуации состоит в том, чтобы изначально отказаться от конкретизации принципа классификации и вместо этого построить ее на сочетании нескольких оснований, выделив группы миксонимов по формально-семантическому признаку, т.е. по критерию, который можно условно обозначить как «природа и особенности сочетания лексических единиц, образующих коктейльный номинатив». Недостаток такой

размытой, обобщенной формулировки очевиден: мы получаем не столько критерий классифицирования, сколько описание критерия. Отсюда вытекают, как минимум, два следствия. Во-первых, полученная таким образом типология не может претендовать на то, чтобы называться типологией в строгом смысле слова, она будет представлять собой лишь список, перечень групп миксонимов, причем перечень открытый. Во-вторых, смешанный критерий приводит к переименованию типов миксонимов: один и тот же коктейльный номинатив может относиться к двум или более типам (что не соответствует строгим стандартам построения научных классификаций, однако в некоторой степени соответствует известнейшей крылатой фразе об одном из способов приготовления коктейлей: *shaken, not stirred*).

Если принять во внимание эти проблемы, которые на данном этапе представляются нерешаемыми, то наш предварительный, не претендующий на полноту описания список групп коктейльных номинативов будет выглядеть следующим образом.

#### 1. Миксонимы, содержащие алконимы.

Эта группа коктейльных номинативов, пожалуй, самая многочисленная и, как уже было отмечено выше, наиболее тесно связанная с выполнением информативной функции. Сюда относятся миксонимы, включающие в качестве компонента наименование крепкого алкогольного напитка, на базе которого смешивается коктейль, а именно различные бренды джина, текилы, виски, водки и т.п.: *Tanqueray Mexican Collins*, *Baileys Spiced Coconut Milk Iced Coffee*, *Sloe Gin Fizz*, *Pimm's Royale*, *Johnnie Walker Mango Crush*, *The Pimm Daddy* и др.

#### 2. Миксонимы, в состав которых входят антропонимы.

Имена (как реальные, так и вымышленные) также используются в миксонимах. Нередко коктейль называют в честь его создателя или вдохновителя (хотя не всегда впоследствии удастся однозначно установить «авторство» – так произошло, например, со всем известным коктейлем *Margherita*); однако частотны миксонимы, в которых антропоним используется с целью вызвать те или иные ассоциации или же подчеркнуть, что коктейль предназначен для потребления в определенный период. Так, миксоним *Slim Santa* преимущественно подается в течение рождественских праздников и, как и другие миксонимы этой тематической группы, призван вызывать у реципиента образы, связанные с ожиданием подарков, чуда и волшебства; в коктейльном номинативе *Bobby Burns* (изначально использовался более «официальный» вариант *Robert Burns*) зашифрован один из основных компонентов напитка – шотландский виски, однако, помимо связи с Шотландией и скотчем, в сознании любителей поэзии этот миксоним способен вызывать и другие образы.

#### 3. Коктейльные номинативы, включающие топонимы.

Миксонимы могут содержать и компоненты, называющие как всем известные, так и «локальные» географические объекты. Так же, как и антропонимы, топонимы в составе коктейльных номинативов могут передавать имплицитно выраженную информацию об основном компоненте коктейля (*Moscow Mule* совершенно недвусмысленно говорит о том, что в состав коктейля будет входить русская водка) и вызывать определенного рода стереотипные ассоциации (*Smirnoff Pacific Punch* наводит на приятные мысли об отдыхе на берегу океана, *Moscow Mule* будет связан с устоявшимися представлениями иностранцев о

масштабности и интенсивности русского застолья). В миксонимах встречаются и менее известные топонимы: маловероятно, что у носителя русской культуры коктейль *Goswell Road* вызовет те же ассоциации, что и у жителя Лондона (на этой столичной улице расположено множество кафе и магазинов), однако популярность формулы «всё экзотическое и неизвестное привлекательно» может способствовать более тесному знакомству не только с миксонимом, но и с его референтом.

4. Миксонимы-заимствования (миксонимы с заимствованными компонентами).

К еще одной многочисленной группе принадлежат миксонимы, названия которых представляют собой (или содержат) лексические единицы, заимствованные из других языков, причем языки-источники, в основном, относятся к романским языкам, точнее, к испанскому и португальскому. Это отнюдь не является случайностью, поскольку в гастрономической культуре Испании, Португалии и большинства стран Латинской Америки распространены прохладительные напитки (в том числе, и алкогольные), и многие коктейли заимствовались из этой культуры вместе с названием. Сомнительно, что большинство участников глобального гастрономического дискурса знакомо с этимологией приводимых ниже миксонимов, тем не менее, их восприятие неизменно влечет за собой положительные ассоциации с экзотичностью и качеством напитков, что полностью отвечает апеллятивной функции миксонима. Так, звуковой облик названий *Bahia* (в переводе с португальского – «бухта»; так же называется один из штатов Бразилии) и *Caipirinha* (в переводе с бразильского – «жителища отдаленных провинциальных районов Бразилии») носит явно «латиноамериканский» характер и может по этой причине вызывать ассоциации с праздником, отдыхом, отпуском или же, возможно, с бразильским карнавалом. *Paloma* может ассоциироваться с известным испанским женским именем либо с популярной испанской песней *La Paloma*, что, возможно, должно помочь реципиенту провести параллель между красивой мелодией и вкусом коктейля; если же мы знаем, что значение миксонима в переводе с испанского – «голубка», то будем ожидать, что коктейль будет нежным и приятным на вкус.

5. Тематические коктейльные номинативы.

Некоторые коктейли, как уже упоминалось выше, подают только в определенные периоды или сезоны (существуют особые коктейли для праздника Хэллоуин [*Spider's Kiss, Zombie*], Дня святого Валентина [*Lady killer, Love Bite*] и т.п.), что дает основание выделить в отдельный тип миксонимы, связанные с определенной тематикой, отраженной в семантике составляющих их лексических единиц. Так, в английской гастрономической культуре мы обнаружим целую серию миксонимов, объединенных рождественской тематикой: миксонимы *Mrs Claus' Cranberry Sauce, Sour Sleigh Ride, Merry Mule, Slim Santa* и т.д., помимо фонетического изоморфизма и фрагментов информации о некоторых ингредиентах (*cranberry* «клюква»), вкусе (*sour* «кислый») и эффекте коктейлей (*merry* «веселый», *slim* «стройный»), содержат отсылки к Санта Клаусу и его супруге, к традиционному для зимнего сезона в целом и для рождественских каникул в частности катанию на санках и к известной рождественской песне *Jingle Bells*, что заставляет реципиента визуализировать стереотипные образы, связанные с праздничной атмосферой. Отдельно отметим, что миксоним *Merry Mule* и соответствующий коктейль является праздничным вариантом напитка, о котором мы уже упоминали, и представляет собой бленд миксонима *Moscow Mule* и рождественского пожелания *Merry Christmas!*

#### 6. Миксонимы, образованные на основе игры слов.

Как показывает последний рассмотренный нами миксоним, существуют и коктейльные номинативы, построенные при помощи игры слов, которая является одним из ведущих приемов, отражающих апеллятивную и экспрессивную функции названий блюд и коктейлей. *Punch in the Stomach* задает одновременное восприятие двух значений лексемы *punch* («пунш», «удар»), миксоним *Calabatini* (который также может относиться и к группе миксонимов с заимствованным компонентом и называет еще один из группы тематических, «хэллоуинских» коктейлей) образован посредством телескопии от сочетания испанского *calabaza* («тыква») и *martini*. Уже известный нам миксоним-заимствование *Caipirinha* является производящим словом для миксонима-бленда *Caipiroska*. Предположительно, вторым производящим словом, участвовавшим в телескопии, выступает *matryoshka*; другое предположение состоит в том, что усеченное *Caipirinha* объединили с субморфом *-roska* (формантом, представляющим собой комическую имитацию русских суффиксов). Какая бы деривационная версия ни являлась истинной, очевидно, что, помимо апеллятивной, данный миксоним выполняет и информативную функцию, имплицитно указывая на один из ингредиентов коктейля – русскую водку.

7. Коктейльные номинативы, содержащие / представляющие собой устойчивые выражения.

В названиях коктейлей довольно часто встречаются и фразеологические единицы, которые, как известно, обладают экспрессивностью и образностью и за счет одновременного выражения прямого и переносного значения также выполняют воздействующую функцию. Коктейли *Clover Leaf* и *Salty Dog* не содержат в своем составе ни клевера, ни соли (вместо клевера в бокал кладется листок мяты; подсаливают только краешек бокала), однако эти миксонимы вызывают в сознании реципиента вполне определенные положительные (или, по крайней мере, привлекательные) образы и ассоциации (удача, везение; морской волк, пират). Носителям английского языка известно, что фразеологическая единица *the bee's knees* обозначает всё самое лучшее (по отношению к человеку или предмету), что обуславливает использование идиомы в качестве миксонима (причем стоит отметить, выбор идиомы в данном случае не вполне произволен, так как в составе одноименного коктейля есть мёд).

#### 8. Миксонимы, содержащие аллюзии / интертекстуальные ссылки.

Коктейльный номинатив может содержать отсылку к литературным или синтетическим текстам, которые являются прецедентными для данной культуры, таким образом эксплуатируя их всё с той же целью «коммерческого» воздействия на реципиента. Миксоним *Vesper* – даже при неудачной детекции интертекстуальной ссылки – призван вызывать приятные ассоциации (в переводе с английского *vesper* – «вечерняя звезда», иначе – Венера). Однако в коктейльном контексте он прочно связан с произведением Яна Флеминга «Казино 'Рояль'», в котором всемирно известный агент 007 Джеймс Бонд делится рецептом созданного им коктейля и занят поиском подходящего ему миксонима – до знакомства со своей внеочередной пассией по имени Веспер. Рецепт коктейля к настоящему моменту претерпел значительные изменения, однако имя девушки и по сей день используется в качестве коктейльного номинатива, отсылающего к Бондиане и всему, что с ней связано. Миксонимы *My Fair Lady* и *Godfather* также являются «интертекстуальными» и вызывают в памяти соответствующие тексты,

художественные или/и синтетические. Иная ситуация складывается при рассмотрении миксонима *Tom and Jerry*. Изначально коктейль был создан для того, чтобы прорекламировать книгу его создателя, имена героев которой и составили миксоним; таким образом, текст-источник для интертекстуальной ссылки действительно существовал, однако вопрос о том, насколько правомерно считать его прецедентным текстом в строгом смысле слова, остается открытым. Интертекстуальность – явление, подверженное влиянию экстралингвистических факторов, и в силу разных причин «устаревшие» прецедентные тексты могут вытесняться из памяти носителей лингвокультуры и заменяться на новые, более современные. Поэтому неудивительно, что в настоящее время в качестве текста-источника для интертекстуальной ссылки рассматриваемого миксонима подавляющее большинство реципиентов выберет синтетический текст, повествующий о приключениях кота Тома и мышонка Джерри.

#### 9. Миксонимы-метафоры.

Помимо миксонимов, характеризующихся наличием всех рассмотренных выше особенностей, существует и довольно внушительная группа коктейльных номинативов, которые, на первый взгляд, не содержат идиом или заимствований, не относятся к определенной тематике и не являются результатом замысловатых языковых игр. Однако, названия подобных коктейлей строятся на основе образа существующих в языке лексических единиц и свободных словосочетаний, семантика которых переосмысливается и встраивается в новую, «коктейльную», ситуацию, что запускает одновременную активацию двух фреймов, связанных с прямым и переносным («коктейльным») значениями. Ассоциации, связанные с семантикой единицы-источника, автоматически переносятся на опыт интериоризации фрагмента реальности, подлежащего номинации. Для миксонима *Glitterball* («зеркальный шар») такими ассоциациями будут, вероятно, воспоминания о (школьных) танцах и дискотеках, для *Hurricane* («ураган») образы буйствующей безудержной стихии и т.д.

#### 10. Смешанные миксонимы.

И, наконец, мы подходим к рассмотрению последнего типа миксонимов, о которых уже говорили выше. Случаи появления коктейльных номинативов, сочетающих черты двух или более перечисленных нами типов, довольно частотны. К ним относятся, например, *Rum Caipirinha* (в названии коктейля сочетаются алконим и заимствование), уже знакомые нам *Bahia* (название одновременно является заимствованием и топонимом), *Slim Santa* (тематический миксоним содержит антропоним) и *Vesper* (антропоним, отсылающий к прецедентному тексту). Коктейльный номинатив *Smirnoff Bay Breeze* интересен тем, что может быть отнесен к нескольким группам миксонимов: *Smirnoff*, очевидно, является алконимом, который указывает на ингредиент коктейля, *Smirnoff Bay* – топоним, бухта, названная в честь летчика Русского воздушного флота времен Первой мировой войны; *Smirnoff Bay*, таким образом, может рассматриваться как случай языковой игры (*Smirnoff* одновременно реализует два значения: алконимическое и антропонимическое). *London's Port of Call* содержит один топоним (*London*), два алконима (использование *port* в качестве отсылки к одной из марок портвейна очевидно; *London's* относится к известному лондонскому сухому джину, на основе которого производится один из ингредиентов коктейля), а также игру слов, основанную на двойном восприятии значений *port* – «портвейн», «порт».

В заключение отметим, что, несмотря на своё очевидное несовершенство, приведенная выше классификация миксонимов, описывающая важнейшие особенности механизмов их построения и воздействия и учитывающая их многообразие и разнообразие, может послужить основой для дальнейшего исследования, связанного с составлением рекомендаций по передаче английских коктейльных номинативов на русский язык.

### Список литературы

1. Земскова А.Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: Автореф. дисс. ... канд. филол. наук. Волгоград: ВГУ, 2009. 22 с.
2. Косицкая Ф.Л., Зайцева И.Е. Французский гастрономический дискурс и его жанровая палитра // Вестник ТГПУ. Томск: ТГПУ, 2016. № 2 (167). С. 25–30.
3. Овсиенко Т.В. Язык немецкоязычного меню как отражение национальной лингвокультуры // Гуманитарные и социальные науки. Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2019. № 6. С. 166–176.
4. Олянич А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) // Массовая культура на рубеже XX—XXI веков: человек и его дискурс: Сб. науч. тр. ИЯ РАН. М.: Азбуковник, 2003. С. 167–200.
5. Тихонова Е.А. Алконимы и их место в ономастическом пространстве современного русского языка // Вестник ВЭГУ. Уфа: ВЭГУ, 2012. № 1 (57). С. 176–180.
6. Ундринцова М.В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков): Автореф. дисс. ... канд. филол. наук. Москва: МГУ, 2015. 21 с.
7. Ундринцова М.В. Меню как текстовая разновидность гастрономического дискурса и особенности их регионально-переводческой адаптации // Языки. Культура. Перевод. М.: МГУ, 2014. № 1. С. 165–176.

## THE MIXONYM RECIPE: SHAKEN, NOT STIRRED

N.A. Volkova

Kaluga State University named after K.E. Tsiolkovski, Kaluga

The article deals with a new notion of the mixonym which is defined as a result of indirect nomination of a cocktail and is part of the gastronomic discourse. The main aim of the article is to describe the functions and types of mixonyms as well as their features, which serves as a basis for a classification of mixonyms.

**Keywords:** *Gastronomic discourse, indirect nomination, menu, mixonym*

*Об авторе:*

ВОЛКОВА Наталия Александровна – кандидат филологических наук, доцент, доцент кафедры английского языка, КГУ им. К.Э. Циолковского, e-mail: piper-2006@yandex.ru