

УДК 81'42

СОБСТВЕННО-ЯДЕРНЫЕ КУЛИНАРОНИМЫ И ИМЕНОВАНИЯ БЛЮД В ЛИТЕРАТУРНО-ПОЭТИЧЕСКОМ ФОНДЕ

А.И. Леонова, Э.Д. Абдол

Атырауский государственный университет имени Х. Досмухамедова,
Атырау, Республика Казахстан

В статье предлагается анализ собственно-ядерных кулинарных наименований в текстах национального литературно-поэтического фонда на материале русского и английского языков. Рассматриваются вопросы принадлежности кулинарных блюд к национальной культуре. Предлагается описание собственно-ядерных кулинаронимов и – через них – блюд. При их выделении учитывались следующие признаки: 1) степень литературной интегрированности кулинаронима; 2) провербиальный признак кулинаронима; 3) присутствие / отсутствие ограничений (социальных, региональных) в использовании соответствующего блюда.

Ключевые слова: *кулинаронимы, ядерные кулинаронимы, литературная интегрированность, провербиальный признак, собственно-ядерные кулинаронимы, национальные блюда, ценности.*

Центральное место в национальном литературно-поэтическом фонде (русском и английском) занимают ядерные кулинаронимы, которые обозначают только национальные блюда, повторяются в произведениях многих авторов, не имеют каких-либо социальных, региональных или обрядовых ограничений. Внутри ядерных кулинаронимов нами выделяются ядерно-промежуточные (маргинальные) (индекс 7) и собственно-ядерные кулинаронимы (индекс 8). В данной статье мы подробно рассмотрим собственно-ядерные кулинаронимы, относящиеся к подклассу 2 ядерных кулинаронимов. В художественных текстах, которые являются истинными хранителями материальной и духовной культуры, зафиксированы наименования кулинарных блюд, т.е. кулинаронимов, встречающихся в творчестве русских и английских писателей.

При выделении собственно-ядерных кулинаронимов учитывались следующие признаки: 1) степень литературной интегрированности кулинаронима, 2) провербиальный признак кулинаронима, 3) наличие / отсутствие ограничений (социальных, региональных) в использовании соответствующего блюда. Одним из критериев их выделения послужили пометы словарей. В наших предыдущих исследованиях был представлен подробный анализ словарных определений русских и английских национальных блюд. А теперь подробно остановимся на кулинаронимах данного подкласса.

К русским собственно-ядерным кулинаронимам и соответствующим им национальным блюдам относятся: *щи, каша, пирог*. Английскими собственно-ядерными кулинаронимами являются: *pudding, cake*.

Рассмотрим подкласс 2 более подробно. Индексированность, введенная нами для каждого подкласса кулинаронимов, позволит в дальнейшем вывести общую лингвокультурологическую ценность кулинаронимов.

К подклассу 2 собственно-ядерных кулинаронимов (индекс 8) относятся *щи*. Блюдо с этим наименованием часто применяется в русском быту, не имеет ограничений в употреблении, а кулинароним *щи* встречается в произведениях многих русских классиков, начиная от Г.Р. Державина: «Запасшись крестьянин хлебом, / Ест добры *щи* и пиво пьет» (Г.Р. Державин, «Осень во время осады Очакова»).

На протяжении русской истории *щи* получали самые разные названия от *пустых*, до *ленивых*: «Насилу *щей* *пустых* дадут, / А уж не думай о горелке» (А.С. Пушкин, «Гусар»). *Ленивые щи* со свежей капустой варили летом. Это название зафиксировано нами у М.Е. Салтыкова-Щедрина:

«Обед прошел мрачно. Петенька брезгливо расплескивал ложкой превосходные *ленивые щи* (старый генерал хотел похвастаться, что у него, несмотря на “катастрофу”, в начале июля все-таки есть новая капуста) и с каким-то неизреченным презрением швырялся вилкой в соус из телячьей головки...» (М.Е. Салтыков-Щедрин, «Отец и сын»).

Классификацию наименований *щей* (по цвету, ингредиентам, способу приготовления, назначению и т.д.) можно отметить у М.Е. Салтыкова-Щедрина: *белые и серые* в «Пошехонской старине»; *мясные: с говяжьей грудинкой, с требушиной* в «Современной идиллии», *с убоиной* в «Соседях», *с приварком* в «Истории одного города», *с солониной* в «Убежище Монрепо»; *из крапивы* в «Семейном счастье», *из свежей капусты* в «Господах Головлевых»; *людские, людские серые* в «Пошехонской старине»; *ленивые* в произведении «Отец и сын». Блюдо *щи* не имеет региональных ограничений. Его едят как в русской глубинке, так и в центре России. «Грибные *щи*» готовили в Москве. Кулинароним отмечен у И.С. Шмелева: «От закусочных пахнет грибными *щами*, поджаренной картошкой с луком; в каменных противнях кисель гороховый, можно ломтями резать...» (И.С. Шмелев, «Лето Господне»).

Однако на севере Олонецкой губернии по пятницам существовало ограничение на *щи* с мясом. Пятнадцатилетний петербургский кадет, бежавший из корпуса в северные леса, был пойман на севере Олонецкой губернии. Поймали его на «мясных *щах*», которые он спросил у хозяина постоялого двора в пятницу, а на севере Олонецкой губернии по пятницам *щей* не ели. Это наименование зафиксировано у Н.А. Тэффи:

«А вышло так: проходил мальчик через деревню и зашел на постоялый двор. Ночь провел в лесу, было холодно, шёл дождь, он продрог и захотел поесть горячего. Спросил *щей*. – Каких тебе *щей*? Отвечает: – Мясных. Хозяин удивился: – Каких таких мясных? Седни пятница. Что за человек в пятницу скоромятину жрёт? Послать за урядником» (Н.А. Тэффи, «Воля»).

Блюдо *щи* не имеет сословных ограничений. Оно является едой не только простых людей. Ему отдавали предпочтение и в обеспеченных семьях. На свадебных обедах в богатых домах подавали большое количество изысканных кушаний, в том числе и *щи с говяжьей грудинкой*:

«... провесную белорыбицу и превосходнейшую белужью салфеточную икру; за обедом удивительнейшие *щи с говяжьей грудинкой*, потом осетрину паровую, потом *жареных рябчиков*, привезенных прямо из Сибири, и наконец – компот из французских фруктов» (М.Е. Салтыков-Щедрин, «Современная идиллия»).

Даже в меню русских ресторанов за границей входили *щи*: «...Из русских кушаний тут можно получить: *tschy russe*, *koulibak* и *bitok au smйтane*...» (М.Е. Салтыков–Щедрин, «За рубежом»).

Кулинароним *щи* упоминается как основное первое блюдо, которое готовили по праздникам. Густой запах *щей* возвещал о наступлении Рождества: «Пахнет мясными пирогами, *жирными щами* со свининой, гусём и поросёнком с кашей... – после поста так сладко» (И.С. Шмелев, «Лето Господне»).

Сам факт пословичного употребления (тем более неоднократного) того или иного кулинаронима является показателем его значимости в национально-культурном фонде. *Щи* являются привычной повседневной русской едой, что отражено в 27 пословицах. О важности *щей* и каши для русского человека говорят пословицы: *Щи – всему голова. Щи да каша – пища наша*. О пользе приготовления густых, наваристых *щей* упоминается в пословице: *Без капусты щи не густы*. О человеке, который сам волен распоряжаться своими делами, сам себе хозяин, в старину говорили: *Щей горшок, да сам большой*. Пословица: *Где щи, тут и нас ищи* показывает, что *щи* сплачивали и собирали людей вокруг себя. В назидание человеку, которого что-то не устраивает, бытует пословица: *Для одних щи жидки, а для других жемчуг мелок*.

В русской классике встречаются поговорки с кулинаронимом *щи*:

«... А уж ты, Матрена Савишна, как ни крахмалься, а все-таки не барыня... тех же *щей*, да пожиже влей» (А.Н. Островский, «Семейная картина»).

«... А что, конечно, сестрица, с нашей сестрой без острастки нельзя. Недаром говорится: жену бей, так *щи* вкусней» (А.Н. Островский, «Грех да беда на кого не живет»).

Таким образом, наименование *щи* относится к собственно-ядерным кулинаронимам, так как соответствующее блюдо является национальной русской едой на протяжении долгой истории, не имеет региональных, сословных ограничений. *Щи* готовят как в будние, так и в праздничные дни. Кулинароним *щи* широко распространён в художественной литературе. У него высокий индекс (27) употребления в провербиальных паремииологизмах. Поговорки с кулинаронимом *щи* вошли в русскую классику.

Ядерным кулинаронимом является наименование *каша*. *Каша* так же, как и *щи*, является русским национальным блюдом, которое известно на Руси с глубокой древности. На протяжении длительного периода *каша*, наряду со *щами*, оставалась одним из основных и питательных блюд для русского человека. Недаром во многих пословицах, в художественных произведениях наименования *щи* и *каша* стоят рядом. *Каша* широко распространена в быту, не имеет ограничений в употреблении, а соответствующий кулинароним часто встречается в русской классике.

Уже в старину была известна *гречневая каша*. Это наименование отмечено у А.С. Пушкина: «Всем домом правила одна Параша, / Поручено ей было счёты весть, / При ней варилась *гречневая каша* ...» (А.С. Пушкин, «Домик в Коломне»).

Каша считается одним из самых полезных и питательных блюд для детей: «На крылечке под февральским солнышком сидела дрябло-жирная Пелагея Федоровна и кормила *манною кашею* любимого внука» (В.В. Вересаев, «К жизни»). Недаром кулинароним *каша* фигурирует во многих русских народ-

ных сказках, которые открывают перед детьми мир иных чудес. Известна притча о молоке и *овсяной каше*, которые спорили, кто из них главнее. В ней зафиксирован кулинароним *каша*: «*Кашку* прикрывали сверху глиняной крышкой, и она ворчала в своей кастрюле, как старушка» (Д.Н. Мамин-Сибиряк, «Притча о молочке, овсяной кашке и сером котикше Мурке»). Все это сложено неспроста. Всем знакомо, что маленькие дети плохо едят. А через сказку, в иносказательной форме, детям прививают любовь к *каше*, показывают, что *каша* является важным для них блюдом.

Блюдо *каша* не имеет сословных ограничений. Его готовили в богатых семьях. В старину считалось, что если человек хорошо работает, то он и *кашу* будет есть с маслом: «По какой это причине я ем *кашу* с маслом, а другие адвокаты без масла? А потому, что в моей голове талант есть, дар» (А.П. Чехов, «Староста»).

В ресторанное меню обязательно входила *каша*. Любитель вкусно поесть и знавший толк в еде миллионер И.В. Чижев включал в свое меню в качестве третьего блюда *гурьевскую кашу*: «Затем на третье блюдо неизменно сковорода *гурьевской каши*» (В.А. Гиляровский, «Москва и москвичи»). Поросёнка с *кашей* подавали на Рождество не только для господ, но и для дворовых: «Едят горячую солонину с огурцами, ... лапшу с гусиными потрохами и рассольник, жареного гуся с мочеными яблоками, поросёнка с кашей ...» (И.С. Шмелев, «Лето Господне»). Даже каторжным на Рождество готовили поросёнка с *кашей*: «Слепо преданный обряду, он даже и на *праздничного поросёнка* своего, которого начинил *кашей* и изжарил (собственноручно, потому что умел и жарить), смотрел с каким-то предварительным уважением...» (Ф.М. Достоевский, «Записки из мертвого дома»).

Афоризм про «*кашу с сальцем*» вошел в поэзию К. Прутков: «Ешь себе *кашу* с сальцем, / А команду считай по пальцам» (К. Прутков, «Военные афоризмы»).

Кулинароним *каша* представлен в 16 пословицах и поговорках. В пословице *Кашу (каши) маслом не испортишь* говорится с одобрением или в оправдание, когда что-то хорошее, полезное сказано или сделано сверх необходимого. О нескромном человеке, который хвалит сам себя, говоря о своих достоинствах, бытует пословица, воспроизводимая с насмешливым осуждением: *Гречневая каша сама себя хвалит*. Пословицу *Один и у каши загинет* вспоминают, когда человеку плохо одному, поскольку в одиночестве никакое дело не ладится. В пословице *Сам кашу заварил, сам и расхлебывай* говорится о хлопотном, неприятном деле, о несостоятельности взявшегося за него человека, которому отказываются помочь. Когда едят или подают щи и кашу или одно из этих блюд, то в шутку говорят:

Щи да каша – мать (жизнь) наша / Щи да каша – пища наша. С кашей связаны и некоторые старые русские приметы: Каша из горшка вылезет из печи – к худу; в печь – к добру. Кашица в печи румянится, летом – к дождю, зимой – к снегу.

Таким образом, кулинароним *каша* является собственно-ядерным кулинаронимом. Блюдо прошло через всю историю развития русского народа, не имеет региональных и сословных ограничений, а его наименование часто встречается в художественной литературе и имеет высокий индекс употребления в провербиальных паремиологизмах (индекс 16).

К собственно-ядерным кулинаронимам относится кулинароним *пирог*. *Пирог* не имеет обрядовых ограничений. Его пекут и на большие праздники, и по случаю семейного торжества. «Жирный, пересоленный *пирог*», который и

явился причиной пересудов, зафиксирован в поэзии А.С. Пушкина: «Конечно, не один Евгений / Смятенье Тани видеть мог; / Но целью взоров и суждений / В то время жирный был *пирог* / (К несчастью, пересоленный)» (А.С. Пушкин, «Евгений Онегин»).

Наименование *пирог с щукой* находим у В.П. Аксенова: «Кабы раньше он знал, так теперь на столе бы уж ждал корифей всех времён и народов – *пирог* со щукой. Всегда в былые годы запекала кума Настасья к его приезду цельную щуку в тесто» («Затоваренная бочкотара»).

Пирогом с грибами отмечают наступление осени: «Осенний холодок, / *Пирог* с грибами. / Калитки шорох и простывший чай. / И снова / неподвижными губами / короткое, как вздох: / “Прощай, прощай...”» (Б. Окуджава, «Прощанье с осенью»).

Кулинароним *пирог* не имеет сословного ограничения в употреблении. Пироги одинаково любимы и богатыми людьми, и простым народом. На праздник Знаменья в домах прудковских помещиков с вечера замешивали большие горшки с тестом на *пирог*: «В доме по всем комнатам тоже стоял тёплый запах *пирогов*. Но уже всё было убрано» (И.А. Бунин. «Мелкопоместные»).

Пирог пекутся и на поминки. Эта традиция сохранилась до сих пор. Такой *пирог* называется «*поминальный пирог*». Наименование отмечено у М.Е. Сатыкова-Щедрина: «“– Именно только бы жрать бы да пить бы!” – вторит отец благочинный, засучивая рукава своей рясы, чтоб положить на тарелку кусок *поминального пирога*» («Господа Головлевы»).

В назидание людям, занимающимся не своим делом, вводит наименование «*пирог*» И.А. Крылов: «Беда, коль *пирог* начнет печи сапожник, / А сапоги тачать пирожник...» (И.А. Крылов, «Щука и кот»).

Издавна *пирог* являлись одним из любимых блюд русских людей, поэтому существует много пословиц с этим кулинаронимом (индекс 29). Придавая большее значение гостеприимству и приветливости хозяев, чем внешнему виду жилища вспоминают пословицу «Не красна изба углами, а красна *пирого*гами». Известна присказка «– Чем живешь? – Долгами. – А что ешь? – Щи с *пирого*гами». Напутствуя человека, чтобы он не хвастался, помалкивал, говорят: Ешь *пирог* с грибами, а (да) язык держи за зубами. В пословице *Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой* подразумевается, что лучше жить в бедности, чем в несчастье. О добром слове, добром привете, которые покоряют сердца, обычно говорят: *Доброе (или ласковое) слово лучше мягкого пирога*.

Таким образом, кулинароним *пирог* является собственно-ядерным кулинаронимом. Блюдо не имеет сословных и обрядовых ограничений, широко употребляется в быту, а кулинароним *пирог* встречается во многих произведениях русской классики, начиная от А.С. Пушкина и до В.П. Аксенова.

К английским *собственно-ядерным* кулинаронимам относится «пудинг» *pudding*. Английская классическая литература буквально пестрит кулинаронимом *pudding*. *Пудинг* не имеет ограничений в употреблении, известен в английской кухне с глубокой древности и является излюбленным блюдом англичан. Средневековый обычай готовить фрукты со специями сохранился в приготовлении английских пирогов и пудингов. Ко времени правления Елизаветы I практически в каждом доме был запас фиников, изюма и чёрной смородины для приготовления пудингов.

Традиционная английская кухня немыслима без Йоркширского *пудинга* с куском жареного мяса: «We went in to luncheon, a hearty British meal of roast beef

and *Yorkshire pudding*, and we talked of the work on which Roy was engaged» (W.S. Maugham, «Cakes and Ale»).

Пудинг считается особым блюдом для англичан. В литературе зафиксированы разнообразные наименования английских *пудингов*. Кулинароним *a special pudding* «специальный особый *пудинг* с изюмом» отмечен нами у Ч. Диккенса: «*The pudding at that shop was made of currants, and was rather a special pudding ... It was a stout pale pudding, heavy and flabby, and with great flat raisins in*» (Ch. Dickens, «David Copperfield»).

Пудинги подавали на больших приёмах: «*The pudding was in front of them and their glasses of sauterne. The candlesticks were reflected clear in the rosewood. It seemed a comfortable dinner party*» (C.P. Snow, «The Malcontents»). У А. Кронина находим наименование *suet puddings* «*пудинги на нутряном сале*»: «He was a bachelor and his housekeeper had just served him up a midday meal of fat boiled beef with *suet puddings*, which he had eaten hurriedly ...» (A.J. Cronin, «Hatter's Castle»).

Даже в военное время традиции сохранялись и *рождественский пудинг* раздавался солдатам на фронте. Наименование *Christmas pudding* встречается у Р. Олдингтона: «*The Christmas dinner turned out to be stewed bully beef and about two square inches of cold Christmas pudding per man*» (R. Aldington, «Death of a Hero»).

Идиома с кулинаронимом «*pudding*» вошла в прозу Дж. Голсуорси: «*The proof of the pudding was in the eating – Bosinney had still to eat his pudding*» (J. Galsworthy, «The Man of Property»). Название *pease pudding* запечатлено в английских детских стихах: *Pease pudding hot, / Pease pudding cold, / Pease pudding in the pot / Nine days old*.

Кулинароним *pudding* воспет в поэзии Бернса, который называет англичан пудинговой расой: «*Fair fa' your honest, sonsie face, / Great chieftain o' the puddin'-race!*» (R. Burns, «To a Haggis»).

Наименование *pudding* запечатлено в афоризме. Каждый *пудинг* должен был иметь свою «изюминку», или «тему», по словам У. Черчилля: «*Take away that pudding – it has no theme*» (W. Churchill, Lord Home «The Way the Wind Blows»).

Говоря, что о ценности планов судят по тому, как они осуществляются на практике, вспоминают пословицу: «*The proof of the pudding is in the eating*» с соответствующим русским значением «Чтобы узнать, каков пудинг, нужно его отведать». Пословица «*More praise than pudding*» употребляется в шутку, когда имеют в виду, что недостаточно просто слов благодарности. О человеческой хитрости, в частности о хитрости священников, бытует пословица: «*The friar preached against stealing and had a goose (или pudding) in his sleeve*», имеющая значение «Монах проповедует против воровства, а у самого гусь (или пудинг) в рукаве».

Таким образом, *pudding* «*пудинг*» относится к собственно-ядерным кулинаронимам, поскольку он часто встречается в художественной литературе, запечатлён в афоризмах и пословицах (пословичный индекс 3), а соответствующее блюдо имеет широкое применение в английской кухне уже на протяжении многих веков и не имеет ограничений.

К собственно-ядерным кулинаронимам относится *cake*, имеющий значение: «торт; кекс; сладкий пирог; пирожное; лепёшка». Блюдо не имеет ограничений в употреблении. Его готовили как в богатых семьях, так и в бедных. Детям в Ловудской школе давали тонкие «овсяные лепешки» *oaten cake*. Кулинароним зафиксирован у Ш. Бронте: «... I now saw, however, that it was a thin *oaten*

cake, shared into fragments» (Ch. Bronte, «Jane Eyre»). В английской классике выделяются разнообразные словосочетания с кулинаронимом *cake*. Наименование *sponge cake* «бисквит» находим у У.С. Моэма: «She ate a square *sponge cake* with pink icing on it» (W.S. Maugham, «Theatre»). Кулинаронимы *coconut cake* «кокосовый торт» и *plum cake* «торт с изюмом» отмечены нами у П.Л. Трэверс: «At one end of it a fire was burning and in the centre stood an enormous table laid for tea – four cups and saucers, piles of bread and butter, crumpets, *coconut cakes* and a large *plum cake* with pink icing» (P.L. Travers, «Mary Poppins»).

Наименование *chocolate cakes* «шоколадные пирожные» вошло в прозу Дж.В. Пристли: «It was a wonderful tea. The tea itself was good, for there were little sandwiches and all kinds of rich creamy *chocolate cakes* and biscuits, all piled up anyhow...» (J.V. Priestly, «Angel Pavement»).

На святой праздник Рождества, когда важен сам дух праздника, помимо традиционной индейки, готовят и «пряный торт» *spice-cake*. Наименование находим в прозе Дж. Брейна:

«...I knew that I wasn't part of Warley's festival, because I was leaving before the preparations began to make sense, before that short turkey and *spice-cake* and wine and whisky period when every door in the town would be wide open and the grades wouldn't matter» (J. Braine, «Room at the Top»).

У англичан с тортом связаны своеобразные традиции. Современные англичане остатки свадебного *торта* рассылают знакомым, его верхний слой нередко сохраняют до рождения первого ребёнка. А во времена Ч. Диккенса свадебный *торт* разрезали, пропускали через кольцо и раздавали девушкам, которые клали кусочек торта под подушку, загадывая на будущего мужа: «Then the *cake* was cut, and passed through the ring; and the young ladies saved pieces to put under their pillows to dream of their future husbands on» (Ch. Dickens, «Posthumous Papers of the Pickwick Club»).

В поэзию У. Шекспира вошла идиома с кулинаронимом *cake* – *cakes* and ale «веселье, беззаботная жизнь»: «Dost thou think, because thou art / virtuous, there shall be no more *cakes* and ale?» (W. Shakespeare, «Twelfth Night»). Эта идиома является заглавием известного романа С. Моэма «Cakes and Ale».

В романе У. Теккерея «Ярмарка тщеславия» находит место пословица с кулинаронимом *cake* «you can't eat your *cake* and have it»: «Well, Becky, come back if you like. You can't it your *cake* and have it ...» («Vanity Fair»). Если пытаются совместить несовместимое, то в назидание говорят: «You can't eat your *cake* and have it». В трудных жизненных ситуациях, в затруднительном положении обычно вспоминают пословицу: «Life is not all *cakes* and ale», имеющую значение «жизнь прожить – не поле перейти». О несбыточных планах англичане говорят: «If wishes were butter-*cake*, beggars might bite». В русском языке эта пословица имеет соответствие «Если бы да кабы, да во рту росли грибы».

Таким образом, наименование *cake* относится к собственно-ядерным кулинаронимам. Блюдо широко распространено в английской кухне, употребляется без каких-либо ограничений, а соответствующий кулинароним часто встречается в художественной литературе, входит в пословицы (пословичный индекс 4).

Исследование показывает, что собственно-ядерные кулинаронимы (индекс 8), которые обладают более высокой степенью интегрированности в лите-

ратурно-поэтический фонд английского и русского языков, представлены следующими наименованиями: русск. *щи, каша, пирог*; англ. *pudding, cake*.

Список литературы

1. Прохоров Ю.Е. Русские крылатые выражения. М.: Рус. яз., 1988. 272 с.
2. Фелицына В.П., Прохоров Ю.Е. Русские пословицы, поговорки и крылатые выражения: Лингвострановедческий словарь. М.: Рус. яз., 1988. 272 с.
3. Великобритания: Лингвострановедческий словарь / А.Р.У. Рум, Л.В. Колесников. Г.А. Пасечник и др. М.: Рус. яз., 1978. 480 с.
4. Longman Dictionary of English Language and Culture. Harlow: Longman. 1993. 1528 p.

CORE PROPER NAMES OF CULINARY AND DISHES IN THE LITERARY-POETICAL FUND

A.I. Leonova, E.D. Abdol (Kazakhstan)

Atyrau state university named after Khalel Dosmuhamedov, Atyrau

The article analyzes core proper names of culinary in the texts of national literary-poetical fund on the example of the Russian and English languages. The article looks at culinary dishes as belonging to the national culture. The description of the core proper names of culinary and – through them – dishes is given. The systematization is based upon the following principles: 1) level of literary integration of the name of culinary; 2) proverbial principle of the name of culinary; 3) presence / absence of limitations (social, regional) in the use of the corresponding dish.

Keywords: *names of culinary, core names of culinary, literary integration, proverbial principle, core proper names of culinary, national dishes, values.*

Об авторах:

ЛЕОНОВА Алла Ивановна – кандидат филологических наук, старший преподаватель кафедры методики преподавания иностранных языков факультета гуманитарных наук и иностранных языков Атырауского государственного университета им. Х. Досмухамедова, e-mail: allochka-leonova@mail.ru

АБДОЛ Элеонора Досжановна – кандидат педагогических наук, заведующая кафедрой методики преподавания иностранных языков факультета гуманитарных наук и иностранных языков Атырауского государственного университета им. Х. Досмухамедова, e-mail: abdol.e@mail.ru